

N° Dossier : 19100207200602

Date de réception : 07/10/2019- Site de Fougères

Client : REST MUN - MAIRIE DE MONTERFIL

Référence :
Site de prélèvement : RESTAURANT MUNICIPAL

REST MUN - MAIRIE DE MONTERFIL

6 RUE DE LA MAIRIE

35160 MONTERFIL
Nom du produit : paupiette de veau jus de veau et champignons

Lieu de prélèvement : préparation chaude

Date de fabrication : 07/10/2019

DLC : Non renseigné

DLUO : Non renseigné

Temp.produit : 71 °C

Temp.ambiante : Non renseigné

Contrôle : Inopiné

Date et heure du prélèvement : 07/10/2019 09 H 54





Préleveur : BROSSARD MAXIME

N° bon d'intervention :
Etat à réception : Réfrigéré

Analyse à : Réception

Ech 1 : N.T 169619
Date de début d'analyse :

09/10/2019

| Paramètres | Méthodes | Normes | Résultats | Unités | Critères | LQ |
|--|----------|-----------------|-----------------|--------|----------|----------|
| ANALYSES BACTERIOLOGIQUES | | | | | | |
|  Entérobactéries | F | TEMPO EB | BIO 12/21-12/06 | <10 | ufc/g | <1000 |
|  Escherichia coli | F | TEMPO EC | BIO 12/13-02/05 | <10 | ufc/g | <10 |
|  Micro-organismes à 30°C | F | TEMPO AC | BIO 12/35-05/13 | <1000 | ufc/g | <1000000 |
| PRELEVEMENT | | | | | | |
|  Prélèvement de produit alimentaire | F | Méthode interne | PAPALIM01 | | | |

Critères issus : de l'Interprofession concernée : Restauration du 19/09/2011

Commentaire :

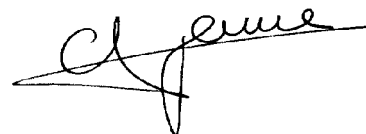
Qualité bactériologique satisfaisante pour les analyses effectuées

Copie à :
Validation scientifique par :

LOYANCE PAROUX CATHERINE Chef de service

Validation administrative par :

Catherine LOYSANCK Chef de service



 B : Analyse réalisée sur le site de Brest Accréditation n°1-1827 Q : Analyse réalisée sur le site de Quimper Accréditation n°1-1828 P : Analyse réalisée sur le site de Ploufragan Accréditation n°1-5676
 C : Analyse réalisée sur le site de Combourg Accréditation n°1-6105 F : Analyse réalisée sur le site de Fougères Accréditation n°1-6103

 Résultats précédés du signe < correspondant aux limites de quantification (LQ). Pour déclarer conforme, ou non, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée aux résultats.
 (Incertitude communiquée sur demande). Ce rapport annule et remplace tout rapport partiel émis précédemment..

(ec) = en cours d'analyse - N/A = non analysé - Abs = Absence - Pres = Présence - * = nombre estimé - ** = micro organisme présent - *** = nombre calculé à partir de la dernière dilution

INI = Ininterprétable - N.M = Non mesuré.

 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole miniaturisé. 

Ce rapport d'essai ne concerne que les produits soumis à analyse.

Laboratoire agréé par les ministères chargés de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement (voir site internet de ces ministères).

ANA-EO.MRE.57.BQ version 0

G.I.P LABOCEA

 La madeleine - 35270 COMBOURG - Tél : 02 99 73 02 29 - Fax : 02 99 73 32 85
 7 rue du sabot - CS 30054 - Zoopole - 22440 PLOUFRAGAN - Tél : 02 96 01 37 22 - Fax 02 96 01 37 50
 22, avenue Plage des Gueux - CS 13031 - 29334 QUIMPER CEDEX- Tél : 02 98 10 28 88 - Fax 02 98 10 28 60
 120, avenue Alexis de Rochon BP 52 - CS 10052 - 29280 PLOUZANE - Tél : 02 98 34 11 00 - Fax : 02 98 34 11 01
 BioAgroPolis 10 rue Claude Bourgelat CS 30616 - Javené 35306 FOUGERES CEDEX - Tél : 02 99 94 74 10 - Fax : 02 99 94 74 11
 contact@labocea.fr - site internet : www.labocea.fr