



Le 21/09/2016

MAIRIE DE NOYELLES-LES-SECLIN  
Restaurant scolaire La Grande Ferme  
Rue Alexandre Gratte

59139 NOYELLES-LES-SECLIN

*Appréhension  
le 27/09/16*

**Références :**

Bulletin n° : 160908927  
Echantillon n° : 18244-HA-160913  
Dossier n° : SLNO-160913-6798

**Rapport d'analyses bactériologiques**

Nature du produit	legumes couscous semoule	Date et heure de prélèvement	13/09/2016 à 11:30
Provenance	NOYELLES Restaurant Scolaire	Date et heure début analyses	13/09/2016 à 14:00
Motif du prélèvement	Suivi alimentaire	Température arrivée labo °C	33 °C
A l'attention de		Température départ client °C	48 °C
Prélevé par			
Date d'enregistrement	13/09/2016		

Paramètre(s)	Résultat	Méthode
<b>Déterminations bactériologiques</b>		
Bacillus cereus à 30°C	n/g <100	NF EN ISO 7932
Clostridium perfringens à 37°C	n/g * <10	NF EN ISO 7937
Escherichia Coli à 44°C	n/g * <10	NF ISO 16649-2
Flore totale aérobie mésophile à 30°C	n/g * <1000	NF EN ISO 4833-1
Salmonelles dans 25g	* Absence	NF EN ISO 6579
Staphylocoques coagulase+ à 37°C	n/g * <100	NF V08-057-1

Selon le règlement CE n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, l'échantillon analysé est satisfaisant.

La conclusion n'est pas comprise dans la portée de l'accréditation.

L'accréditation au COFRAC atteste la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation, identifiés par le symbole \*

Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.

§ = analyse sous-traitée NE pour Nombre Estimé. NR pour Non Renseignée.

Ce rapport ne concerne que les échantillons soumis à l'essai. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral.

Les données concernant la conservation, le traitement analytique de l'échantillon et les incertitudes de mesure sont consultables au laboratoire.

Le responsable technique veille sanitaire

Fabienne DUMOLIN