

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-4726
Référence rapport	31601638-0 Page 1/1
Emis le 06/10/2025	

ACCREDITATION n°
1-7288



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de //La Rochelle- Microbiologie 12, Rue Fleming 17071 La Rochelle Cedex 9 Service Relation Clients : support.rd@mxns.com Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-
M LE DIRECTEUR -
. 6 rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT CEDEX
France

Adresse d'intervention : SOD ENAP 704294 . 89 AVENUE D'AQUITAINE 47550 BOE France
--

Référence échantillon 38125136 / Code prélèvement 131173784

Program Product AB / Code produit 42333 / Critère RISS17

DESCRIPTIF ECHANTILLON Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : SANDWICH CRUDITES THON- FERME DE TRENQUE

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	-	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	29/09/2025	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	09:05	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	11.1	Lieu de prélèvement	CHAMBRE FROIDE
Date de réception labo	30/09/2025	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	2,8	Contenant	SACHET
Date de mise en analyse	01/10/2025 09:53	Date de préparation	29/09/2025

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive NF ISO 16649-2 (2001)	< 10	ufc/g	10	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1	< 100 #	ufc/g	100	
Clostridium perfringens 37°C Méthode interne selon NF EN ISO 15213-2 (2023)	< 10 #	ufc/g	30	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 03/10/2025
Adjointe Responsable Laboratoire
Valérie RENAUD

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée (exception faite des valeurs de référence affichée en italique).

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Les prélèvements d'eau, de surface et de produits alimentaires (à l'exception des prélèvements sur carcasse, pièces congelées en pain, nébulisateur et brumisateur, Bilames ou Boites Contact) sont réalisés

sous accréditation (N° 1-0161 - La portée d'accréditation COFRAC ESSAIS est disponible sur www.Cofrac.fr).

Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX	S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise
---	---