

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Contact Role       | SODXO-01            |
| Code établissement | SODXO-4726          |
| Référence rapport  | 32690493-0 Page 1/2 |
| Emis le 13/03/2026 |                     |

ACCREDITATION n°  
1-7288



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



|                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analysé au laboratoire de //La Rochelle- Microbiologie<br>12, Rue Fleming 17071 La Rochelle Cedex 9<br><br>Service Relation Clients : support.rd@mxns.com<br>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<br>. 89 AVENUE D'AQUITAINE<br>47550 BOE<br>France |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|

Référence échantillon 39377413 / Code prélèvement 139323712

Program Product AB / Code produit 4007 / Critère RISS45

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

Nature de l'échantillon : FILET DE POISSON CUIT

|                                |                                                |                                 |                       |
|--------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Stade de prélèvement</b>    | FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE<br>VENTE (RD) | <b>Réalisation prélèvement</b>  | PRÉLEVÉ PAR SILLIKER  |
| <b>Atmosphère</b>              | -                                              | <i>Etat physique</i>            | FRAIS                 |
| <b>Date de prélèvement</b>     | 09/03/2026                                     | <b>Intervention opérateur</b>   | PRÉPARATION SUR PLACE |
| <b>Heure de prélèvement</b>    | 11:50                                          | <b>Cadre de prélèvement</b>     | AUTOCONTRÔLE          |
| <b>T(°C) produit</b>           | 68.9                                           | <b>Lieu de prélèvement</b>      | MEUBLE CHAUFFANT      |
| <b>Date de réception labo</b>  | 10/03/2026                                     | <b>Condition de prélèvement</b> | PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS |
| <b>T(°C) de réception</b>      | 2,3                                            | <b>Contenant</b>                | BAC                   |
| <b>Date de mise en analyse</b> | 10/03/2026 15:37                               | <i>Date de préparation</i>      | 09/03/2026            |

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

| Essais                                                                                                                                        | Résultats      | Unités | Valeurs de référence | Sources |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|----------------------|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Micro-organismes aérobies 30°C</b><br><small>XP V08-034 (2010)</small>                                 | 10 000 *       | ufc/g  | 1000000              |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Bactéries lactiques à 30°C</b><br><small>NF ISO 15214 (1998) / Méthode spirale</small>                 | < 2 000        | ufc/g  |                      |         |
| <b>Ratio Flore totale / Flore lactique selon NF ISO 15214</b>                                                                                 | Non réalisable | -      |                      |         |
| <b>Escherichia coli beta glucuronidase positive</b><br><small>Méthode interne selon NF ISO 16649-2</small>                                    | < 10 #         | ufc/g  | 10                   |         |
| <b>Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces)</b><br><small>Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1</small> | < 100 #        | ufc/g  | 100                  |         |
| <b>Clostridium perfringens 37°C</b><br><small>Méthode interne selon NF EN ISO 15213-2 (2023)</small>                                          | < 10 #         | ufc/g  | 30                   |         |

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

**CONCLUSION(S) :**

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

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

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Contact Role       | SODXO-01            |
| Code établissement | SODXO-4726          |
| Référence rapport  | 32690493-0 Page 2/2 |
| Emis le 13/03/2026 |                     |

ACCREDITATION n°  
1-7288



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Référence échantillon 39377413 / Code prélèvement 139323712

Résultats validés le 13/03/2026  
Adjointe Responsable Laboratoire  
Valérie RENAUD

L'accréditation COFRAC section ESSAIS atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par les symboles ☑ ou ✓.

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 Boîtes 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).

\* Nombre estimé : résultat exprimé selon la norme NF EN ISO 7218 (microbiologie des aliments) ou NF EN ISO 8199 (microbiologie des eaux) - cas des petits nombres.

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