

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-4726
Référence rapport	31016618-0 Page 1/2
Emis le	07/07/2025

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 37428449 / Code prélèvement 131172489

Program Product AB / Code produit 53093 / Critère RISS07

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

Nature de l'échantillon : SALADE DE PATES-PETITS POIS-THON-OEUF DUR-TOMATE

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	-	<i>Etat physique</i>	FRAIS
Date de prélèvement	30/06/2025	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	14:00	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	14.2	Lieu de prélèvement	CHAMBRE FROIDE
Date de réception labo	01/07/2025	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	4,8	Contenant	BAC
Date de mise en analyse	01/07/2025 14:04	<i>Date de préparation</i>	30/06/2025

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C <small>XP V08-034 (2010)</small>	100 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C <small>NF ISO 15214 (1998) / Méthode spirale</small>	16 000 *	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique selon NF ISO 15214	<=100	-		
Escherichia coli beta glucuronidase positive <small>Méthode interne selon NF ISO 16649-2</small>	< 10 #	ufc/g	10	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) (C) <small>Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1</small>	< 100 #	ufc/g	100	
Bacillus cereus présomptif 30°C <small>Méthode interne selon NF EN ISO 7932</small>	< 100 #	ufc/g	500	
Clostridium perfringens 37°C <small>Méthode interne selon NF EN ISO 7937 (2005 - Norme annulée)</small>	< 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.

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
---	---

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-4726	
Référence rapport	31016618-0	Page 2/2
Emis le 07/07/2025		

ACCREDITATION n°
1-7288



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Référence échantillon 37428449 / Code prélèvement 131172489

Résultats validés le 07/07/2025
Responsable du Laboratoire
Céline SUIRE

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.

(C) : Essai ayant donné lieu à des tests de confirmation.

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).

* 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