

**Votre contact service client**

DG\_ELC-ServiceClient@ftfr.eurofins.com  
 02 38 77 48 90  
 Du lundi au vendredi de 8H30-12H30 & 13H30-17H30  
[www.eurofins.fr](http://www.eurofins.fr)

**Echantillon N° :** 857-2025-00205252

**Commande :** 857-2025-019417

**Code client :** A012757234AQ

**Dernière date de réception :** 17/10/2025

**Analysé le :** 17/10/2025

**Température de réception :** 4.1°C

**Client :**

**ECOLE MATERNELLE DE MOLINEUF**

4 Bis Route d'Orchaise MOLINEUF  
 41190 VALENCISSE  
 France

**MAIRIE DE VALENCISSE**

Hélène MEUNIER  
 Place du 11 Novembre 1918  
 MOLINEUF  
 41190 VALENCISSE  
 France

**Informations fournies par le client**
**Référence Client : 2025-AZJ7-290-B0007- Boulettes de veau sauce poivre**

Commande client N° : LL10857/A-202510-1

Mode de prélèvement : Prélevé

Préparation : Livré par cuisine centrale

Etat au prélèvement : Remise en température

Cuisson : Cuit

Conditionnement : Barquette plastique sous film

Lieu de prélèvement : Four

Date de préparation : 16/10/2025

DLC/DLUO prod. fini : 18/10/2025

**Déclaration de conformité**
**Microbiologie**
**Critères d'hygiène des procédés**

Inter Profession [Syndicat National de la Restauration] : Qualité satisfaisante.

**Commentaires relatifs à la déclaration de conformité :** Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation.

La conclusion / déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

-Pour la microbiologie des aliments, la microbiologie et la chimie des eaux : Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

-Pour la chimie des aliments : Pour déclarer ou non la conformité, l'incertitude associée au résultat a été ajoutée ou retranchée de façon à obtenir sans conteste un résultat opposable aux spécifications ou à la réglementation en vigueur afin de privilégier le risque client. Elle n'a pas été prise en compte dans le cadre des référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesures ou sur demande explicite du client.

Prélevé le : 17/10/2025 11:20

Prélevé par : Chloe Farion

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Données relatives au prélèvement</b>		
LC0FT	Prélèvement par un qualiticien habilité [XP-CEN-ISO/TS 17728 WO4393]	Oui
LC0G2	Température échantillon prélevé [WO129680 (produit/potabilité)]	60°C
Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Matrice générique - Portion Analytique</b>		
<b>Analyses microbiologiques</b>		
<b>Critères d'hygiène des procédés</b>		
UG UMEUE	Flore aérobie mésophile (30°C) [XP V08-034]	< 80 000 ufc/g <sup>(1)</sup> 1 000 000
UG ZMAPM	Bactéries lactiques mésophiles (30°C) [Méthode interne / SPIRAL 48h MRS (WO93774)]	< 2 000 ufc/g
UG NN0MS	Ratio Flore Totale/Flore Lactique [Calcul]	Non calculé <sup>(2)(4)</sup> 100
LL20E	Escherichia coli β-glucuronidase positive [Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2]	< 10 ufc/g <sup>(3)</sup> 10
LL21C	Clostridium perfringens [Méthode interne adaptée de NF EN ISO7937:2005 Annulée]	< 10 ufc/g <sup>(3)</sup> 30
UG UMNAP	Salmonella [BKR 23/07-10/11]	Non détecté /25 g Non détecté
LN0GS	Staphylocoques à coagulase positive (37°C) [Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-1/Conf. RPFA]	< 100 ufc/g <sup>(3)</sup> 100

**Commentaires**

(1) Petit Nombre : Présence de Flore aérobie mésophile (30°C) mais avec moins de 80 000 ufc/g (nombre estimé: 60 000 ufc/g).

(2) Le résultat de la Flore Aérobie Mésophile étant, selon les cas, inférieur au critère « m » (plan à 2 classes), à la tolérance « M » (plan à 3 classes) ou au seuil de quantification (pas de critère défini pour la flore), le ratio Flore Aérobie Mésophile/Bactéries Lactiques n'est pas calculé.

(3) L'analyse a été effectuée sur une seule boîte et une seule dilution.

(4) Non calculé : le calcul du résultat n'a pas été effectué

**Notes explicatives**

La méthode de prise de température fait référence au mode opératoire WO129680.

**Informations sur l'accréditation**

UG : Seuls les paramètres précédés de ce préfixe sont couverts par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) 1-2243

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge. Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'information fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Les paramètres non précédés d'un préfixe à 2 caractères ne sont pas couverts par l'accréditation COFRAC.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Vennecy, 20/10/2025



Stéphanie Clénet - Chef d'équipe Off Line