

**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° : 857-2025-00205254  
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-L0003- Semoule bio**

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

Mode de prélèvement : Prélèvement

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 : 19/10/2025

**Déclaration de conformité**
**Microbiologie**
**Critères de sécurité des produits**

Critère réglementaire [Règlement (CE) N°2073/2005 modifié] : **Qualité satisfaisante.**

Commentaires relatifs à la déclaration de conformité : Déclaration de conformité 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 qualitatif habilité [XP-CEN-ISO/TS 17728 WO4393]	Oui	
LC0G2	Température échantillon prélevé [WO129680 (produit/potabilité)]	35,8°C	
Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Critère réglementaire
<b>Matrice générique - Portion Analytique</b>			
<b>Analyses microbiologiques</b>			
<b>Critères de sécurité des produits</b>			
UG	ZMF17	Listeria monocytogenes 37°C [BKR 23/02-11/02]	Non détecté /25 g Non détecté

**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.

Venncy, 20/10/2025



Stéphanie Clénet - Chef d'équipe Off Line