

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

Echantillon N° : 857-2025-00205264

Commande : 857-2025-019419

Code client : A012757234AQ

Dernière date de réception : 17/10/2025

Analysé le : 17/10/2025

Température de réception : 4.1°C

Client :

ECOLE D'ORCHAISE

3 ter Rue d' Herbault ORCHAISE
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-B0005- Radis**

Commande client N° : LL11133/A-202510-1

Mode de prélèvement : Prélevé

Conditionnement : Bac inox

Préparation : Préparé sur place

Lieu de prélèvement : Chambre froide positive

Etat au prélèvement : Réfrigéré

Date de préparation : 17/10/2025

Cuisson : Cru

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 10:57

Prélevé par : Chloe Farion

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Données relatives au prélèvement		
LC0FT	Prélèvement par un qualiticien habilité [XP-CEN-ISO/TS 17728 WO4393]	Oui
LC0G2	Température échantillon prélevé [WO129680 (produit/potabilité)]	6,5°C
Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Matrice générique - Portion Analytique		
Analyses microbiologiques		
Critères d'hygiène des procédés		
UG UMEUE	Flore aérobie mésophile (30°C) [XP V08-034]	5 200 000 ufc/g
UG ZMAPN	Bactéries lactiques mésophiles (30°C) [Méthode interne / SPIRAL 48h MRS (WO93774)]	< 20 000 ufc/g
UG NN0MS	Ratio Flore Totale/Flore Lactique [Calcul]	Non calculé ⁽¹⁾⁽³⁾
LL20E	Escherichia coli β-glucuronidase positive [Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2]	< 10 ufc/g ⁽²⁾
UG UMNAP	Salmonella [BKR 23/07-10/11]	Non détecté /25 g
LN0GS	Staphylocoques à coagulase positive (37°C) [Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-1/Conf. RPFA]	< 100 ufc/g ⁽²⁾
Commentaires		
(1) 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.		
(2) L'analyse a été effectuée sur une seule boîte et une seule dilution.		
(3) 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) 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