

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° : 857-2026-00014958
Commande : 857-2026-001418
Code client : A012757234AQ
Dernière date de réception : 24/01/2026
Analysé le : 24/01/2026
Température de réception : 4.5°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 / Description : 2026-FLB4-023-B0005 / SAUTE DE POULET

Commande client N° : LL11133/A-202602-1

Mode de prélèvement : Prélèvement

Préparation : Préparé sur place

Etat au prélèvement : Chaud

Cuisson : Cuit

Conditionnement : Gastronomique

Lieu de prélèvement : Chambre froide positive

Date de préparation : 23/01/2026

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 : 23/01/2026 09:55

Prélevé par : Linda BERTEREAU

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	
Données relatives au prélèvement			
LC0FT	Prélèvement par un qualitatif habilité [XP-CEN-ISO/TS 17728 WO4393]	Oui	
LC0G2	Température échantillon prélevé [WO129680 (produit/potabilité)]	67°C	
Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Inter Profession
Matrice générique - Portion Analytique			
Analyses microbiologiques			
Critères d'hygiène des procédés			
UG	UMEUE Flore aérobique mésophile (30°C) [XP V08-034]	< 80 000 ufc/g ⁽¹⁾	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 ⁽²⁾⁽⁴⁾	100
	LL20E Escherichia coli β-glucuronidase positive [Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2]	< 10 ufc/g ⁽³⁾	10
	LL21C Clostridium perfringens [Méthode interne adaptée de NF EN ISO7937:2005 Annulée]	< 10 ufc/g ⁽³⁾	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 ⁽³⁾	100

Commentaires

(1) Petit Nombre : Présence de Flore aérobique mésophile (30°C) mais avec moins de 80 000 ufc/g (nombre estimé: 20 000 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) 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, 26/01/2026



Sophie Bellenoue - Chef d'équipe On Line