

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° : 857-2026-00014971

Commande : 857-2026-001419

Code client : A012757234AQ

Dernière date de réception : 24/01/2026

Analysé le : 24/01/2026

Température de réception : 4.5°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 / Description : 2026-FLB4-023-L0003 / CELERI MAYONNAISE FROMAGE BLANC

Commande client N° : LL10857/A-202602-1

Mode de prélèvement : Prélevé

Préparation : Livré par cuisine centrale

Etat au prélèvement : Réfrigéré

Cuisson : Cru

Conditionnement : Barquette plastique sous film

Lieu de prélèvement : Chambre froide positive

Date de préparation : 22/01/2026

DLC/DLUO prod. fini : 25/01/2026

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 : 23/01/2026 10:20

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)]	5,4°C	
Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Critère réglementaire
Matrice générique - Portion Analytique			
Analyses microbiologiques			
Critères de sécurité des produits			
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) 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