Rapport d'analyse

N° : AR-857-2026-00183800-01

Laboratoire Centre

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.com/fr-fr/analyses-alimentaires

Echantillon N° : 857-2026-00183800
Commande : 857-2026-017179
Code client : A012757234AQ
Dernière date de réception : 19/09/2026
Analysé le : 19/09/2026
Température de réception : 4.3°C

Client :
ECOLE PRIMAIRE CHAMBON SUR CISSE
Rue de la Poste CHAMBON SUR CISSE
41190 VALENCISSE
France

MAIRIE DE VALENCISSE
Héléna MEUNIER
Place du 11 Novembre 1918
MOLINEUF
41190 VALENCISSE
France

Informations fournies par le client

Référence Client / Description : 2026-FLB4-261-B0010 / RIZ

Commande client N° : VC04083/A-202610-1
Mode de prélèvement : Prélevé
Préparation : Préparé sur place
Etat au prélèvement : Chaud
Cuisson : Cuit
Conditionnement : Marmite
Lieu de prélèvement : Cuisine
Date de préparation : 18/09/2026

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 : 18/09/2026 11:30

Prélevé par : Linda BERTEREAU

	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)]	88°C		

	Code	Paramètres [Méthode]	Résultats		Inter Profession
Matrice générique - Portion Analytique					
Microbiologie					
Critères d'hygiène des procédés					
UG	UMEUE	**Flore aérobie mésophile (30°C)** [XP V08-034]	< 20 000 ufc/g		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	(1)(3)	100
	LL20E	**Escherichia coli β-glucuronidase positive** [Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2]	< 10 ufc/g	(2)	10
	L0010	**Bacillus cereus présomptifs (30°C)** [Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932]	< 100 ufc/g	(2)	500
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	(2)	100

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

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'objet soumis à l'essai ou échantillonné.
Dans le cas où le laboratoire n'a pas la 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, 21/09/2026

Stéphanie Clénet - Chef d'équipe Off Line