

Vitré, le 14/11/2023

IM SUPER MOCRIXA
PDV_08945 PAILLOUX
D19 CHAMP GRELIERE

63780 SAINT GEORGES DE MONS
FRANCE

Echantillon prélevé dans le cadre du plan de contrôle de 11/2023.

N° Echantillon AQUALEHA : 23.08945.C.45.19

Provenance	: 08945 - SAINT GEORGES DE MONS	Date et heure de prélèvement	: 07/11/2023 12:22:00
Rayon	: Charcuterie	Température de prélèvement	: 3,4 °C
Type rayon	: Traditionnel		
Lieu de prélèvement	: Rayon		
Date réception	: 08/11/2023		
T° réception	: 3,4 °C		
Fiche Demandee	: PDV_4260		
Date Analyse	: 10/11/2023		

Données client

Désignation : **JAMBON CUIT LE TORCHONNAY**

Condition d'analyse	: Analyse à DLC : OUI	Marque	: salaisons celtiques
Libellé conditionnement	: Produit déconditionné	Code emballer/estampille	: FR 35 297 003 CE
Date condition. client	:	GENCOD	:
Date ouverture client	: 06/11/2023	Numero Lot	: 9932980347
Date Fabrication client	:	DLC fournisseur	: 2023-12-11
Poids UVC	:	Durée de vie	: 4 jour(s)
Fournisseur	:	DLC/DLUO/DLV	: 11/11/2023

Analyses Bactériologiques

Nature de l'analyse	Résultats	Critères	Conclusion / Analyse
Microorganismes à 30°C Dénombrement XP V 08-034 (Sept 2010)	320 000 /g	<=10 000 000/g (FCD Magasin en vigueur)	Conforme
Bactéries lactiques Dénombrement NF ISO 15214 (ensemencement en spirales)	< 20 000 /g		
Ratio Microorganismes à 30°C sur Bactéries lactiques Calcul	Non calculé	<=100 (FCD Magasin en vigueur)	Conforme
Escherichia coli b-glucuronidase positive Dénombrement Méthode interne (TBX - 1 dilution)	< 10 /g	<=10/g (FCD Magasin en vigueur) / <1000000/g (Guide alertes DGAL DGCCRF 09)	Conforme
Staphylocoques à coagulase positive Dénombrement Méthode interne (easy staph- 1 dilution)	< 10	<=100/g (FCD Magasin en vigueur) / <100000/g (Guide alertes DGAL DGCCRF 09)	Conforme
Salmonella Recherche BRD 07/11 - 12/05	DÉTECTÉ /25g	Non détecté/25g (FCD Magasin en vigueur) / Non détecté/25g (Guide alertes DGAL DGCCRF 09)	Non Conforme
Listeria monocytogenes Dénombrement seuil <10/g AES 10/5 - 09/06	< 10 /g	<=100/g (R.CE2073/2005 modifié) / <100/g (Guide alertes DGAL DGCCRF 09)	Conforme

Vitré, le 14/11/2023

Conclusion

QUALITE BACTERIOLOGIQUE INSATISFAISANTE.

La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes analytiques.

Copie conforme à l'original contrôlée par William BIHAN - Référent Technique.

Cette validation est une signature électronique. Elle est réalisée conformément aux exigences du référentiel ISO/CEI 17025.

Ce rapport ne concerne que les objets soumis à l'essai. Il ne doit pas être reproduit, sinon en entier, sans l'autorisation du laboratoire.
Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.
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.