

RAPPORT D'ANALYSE 122373
N° de client : 11265
Service : Hygiène alimentaire

Saint Cyr en val, le 19 mars 2026

LS BUTCHERS
22 AVENUE DU PRESIDENT JOHN KENNEDY
45100 ORLEANS

• **INFORMATIONS FOURNIES PAR LE CLIENT :**

Nature de l'échantillon : MERGUEZ

Numéro échantillon : 2NL

Lieu de prélèvement : VITRINE REFRIGEREE

Date de fabrication : 14/03/26

• **INFORMATIONS FOURNIES PAR LE LABORATOIRE :**

Prélèvement par : NICOLAS LEFEVRE

Date analyse / Heure analyse : 16/03/26 15:32:36

Heure prélèvement : 09:15

Température produit : 3.9°C

Température de conservation : 3°C

Date réception: 16/03/26

Date prélèvement: 16/03/26

• **RÉSULTATS :**

Référentiel : CE-CCRC / Charcuterie crue, hachée a consommer après cuisson - Selon critères du syndicat national de la restauration collective

Paramètre	Méthode	Résultat	Critère	Conclusion
© Micro organismes aérobies à 30°C SPIRAL / g	XP V 08-034	> 200 000	1 000 000	Satisfaisant
© Bactéries lactiques / g	NF ISO 15214 / METHODE SPIRALE	4 300 000	/	
Rapport Flore/Lactique		0.05	100	Satisfaisant
Escherichia coli / g	Méthode interne	< 10	500	Satisfaisant
Staphylococcus à coagulase + à 37°C / g	Méthode interne	< 100	500	Satisfaisant
Salmonella / 25 g	Méthode interne	Déecté	Non déecté	Non satisfaisant

• **CONCLUSION :**

Echantillon non satisfaisant.

Florence GENNA
Microbiologiste