

Adresse prelevement : C/

COFDAR - CAFE ESPRESSO

ANALYSE

BACTERIOLOGIQUE

Dossier No: Fol 2 Ex:1/1
Examen No: 90972 04/00 Pag:1/1

CERGY

le 10/05

Nature prelev.:CAFE AU LAIT Lot:
Lieu de prelevement:MAGASIN Temperature produit:+67°C
Date de prelevement:260400 Heure:14h00 Code Barre:
Date de fabrication: DLC: Date preparation:260400
Conditionnement:GOBELET Date reception:
Fabricant: No: Distr.:

RECHERCHE	RESULTATS	NORMES	GRILLE CLASSEMENT				
			TS 1m	S 3m	AC 10m	NS 100m	C
MICROORGANISMES 30°C /ml	1000	1000	*				
COLIFORMES THERMOTOLERANTS/ml	< 1	1	*				
ANAEROBIES SULF.REDUCT.46°C/ml	< 1	1	*				
MOISSISURES / ml	< 10	10	*				
LEVURES / ml	< 10	10	*				

Conclusion : QUALITE BACTERIOLOGIQUE TRES SATISFAISANTE.

Signataire: Nathalie RANDON

Fonction: Adj.Resp.laboratoire

