RAPPORT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Ref : [illegible]
Etb : [illegible]
Opt. RA :
Page : 1/1 #1
Édition : Cergy.
Analysé au Laboratoire de Fontaine
70, Mail Marcel Cachin, 38600 FONTAINE

REÇU
Le 18 SEP.

SILLIKER
Food Safety & Quality Solutions

Service client : sc.nord@silliker.fr
Tel: 01 30 75 61 53, Fax: 01 30 75 61 52

COFDAR

(Adresse d'intervention)

COFDAR

COFDAR - CAFFE ESPRESSO
MR GHIGLIA
BP 30010

95573 DOMONT CEDEX

(Adresse d'envoi)

Échantillon .....: **CAFÉ AU LAIT (MACHINE DU 1ER ÉTAGE FACE AU BUREAU 156, MACHINE NUMÉRO 02281**

Date,heure de prélèvement : 07/09/2006 / 14:00
Date de réception labo ....: 08/09/2006
Date de mise en analyse : 08/09/2006
Lieu de prélèvement .....: Sortie distributeur boissons

T° produit / amb / récep : 46.5 °C
Cadre de prélèvement.....: Autocontrôle

Conditions de prélèvement: Prélevé par nos soins

Date / Heure de préparation: 07/09/2006
Contenant .....: Gobelet
Niveau d'élaboration .....:

Etat physique .....: Boisson chaude

Germes recherchés	Résultats	Critères
MICROORGANISMES AÉROBIES 30°C /ml AFNOR V 08-051 *Essai du champ d'accréditation du laboratoire convention n° 1-0889*	***INF. 10 000***	***100 000***
LEVURES/MOISISSURES 25°C /ml AFNOR V 08-059 *Essai du champ d'accréditation du laboratoire convention n° 1-0889*	***~ 10***	***100***
ENTÉROBACTÉRIES 30°C /ml AFNOR V 08-054 *Essai du champ d'accréditation du laboratoire convention n° 1-0889*	***INF. 10***	***50***
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C /ml AFNOR V 08-057-1 *Essai du champ d'accréditation du laboratoire convention n° 1-0889*	***INF. 10***	***10***
RECHERCHE DE SALMONELLA /25ml MSRV 12/05-464	***ABSENCE***	***ABSENCE***

Conclusion Résultat ***SATISFAISANT***

Référence : guide de bonnes pratiques "boissons en distribution automatique" 1999

~ Nombre estimé au regard de la norme NF ISO 7218. La précision des analyses est celle indiquée dans la norme NF ISO 7218.

Résultats validés le 13/09/2006
par Marion MAIMONE
Technicienne d'encadrement