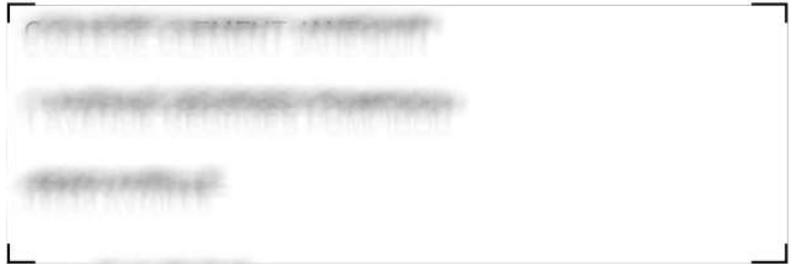




Inovalys Le Mans

128 rue de Beaugé / 72018 LE MANS CEDEX 2
Tel : 02.51.85.44.44 / contact@inovalys.fr / www.inovalys.fr



Tél. [blurred]

Enregistré le : 11/05/2021
Edité le : 21/05/2021

Objet : CONTRAT SUIVI HYGIÈNE COLLÈGES

Echantillon N° : [blurred] (Entrées Préparées)

Descriptif client : SALADE DE CHOU ROUGE KEBAB MAÏS

Date de réception : 12/05/2021 09:39

Prélevé le : 11/05/2021 08:47

Par : Inovalys ANGERS

Conditionnement	Sachet stérile	Date de fabrication	11/05/2021
Date de Durabilité Minimum (=DLUO)		Type de produit prélevé	Entrée
Ustensiles de prélèvement :	Ustensiles stériles d'Inovalys		

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
Température du lieu de prélèvement	7,0	°C				
Entrées froides (végétaux crus avec DOA)						
CRITERES d'HYGIENE des PROCEDES :						
M* Escherichia coli à 37°C	< 100	/g	100	<= 300	TEMPO EC BIO 12/13-02/05 Ensemencement Tempo	12/05/21
M* Clostridium perfringens à 37°C	< 10	/g	10	<= 30	NF EN ISO 7937 Incorporation en gélose	12/05/21
CRITERES de SECURITE des ALIMENTS :						
M* Salmonella spp Recherche	Non détecté	/25g		Non détecté	IRIS - BKR 23/07 - 10/11 Recherche par enrichissement	12/05/21
M* Listeria monocytogenes Numération à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	AES 10/05-09/06 Étalement en surface	12/05/21

Conclusion Echantillon : L'unité de produit analysée est conforme aux critères de sécurité du règlement 2073/2005 modifié et aux critères d'hygiène des procédés fixés avec le client.

NB: Cette déclaration sur la conformité aux spécifications est couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats présentant une spécification sont eux-mêmes couverts par l'accréditation.

Approuvé le 17/05/2021 par [blurred],
Technicienne référente





Echantillon N° : [blurred]

(Surface alimentaire)

Descriptif client : MARMITTE MOYENNE

Date de réception : 12/05/2021 09:39

Prélevé le : 11/05/2021 08:48

Par : Inovalys ANGERS [blurred]

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
Micro-organismes aérobie à 30°C - Boîtes contact						
M Microorganismes aérobies à 30°C	< 1	UFC/25cm ²	1	<= 100	NF EN ISO 4833-2 Boîte contact	12/05/21
	< 0,04	UFC/cm ²				
M Déclaration de conformité après N&D :	Désinfection satisfaisante (< ou = à 30 Unités Formant Colonie /25 cm ²)					12/05/21

Approuvé le 17/05/2021 par [blurred],
Technicienne référente





Echantillon N° : [blurred]

(Surface alimentaire)

Descriptif client : PLANCHE BLANCHE

Date de réception : 12/05/2021 09:39

Prélevé le : 11/05/2021 08:49

Par : Inovalys ANGERS [blurred]

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
Micro-organismes aérobie à 30°C - Boîtes contact						
M Microorganismes aérobies à 30°C	12	UFC/25cm ²	1	≤ 100	NF EN ISO 4833-2 Boîte contact	12/05/21
	0,48	UFC/cm ²				
M Déclaration de conformité après N&D :	Désinfection satisfaisante (< ou = à 30 Unités Formant Colonie /25 cm ²)					12/05/21

Approuvé le 17/05/2021 par [blurred]
Technicienne référente





Echantillon N° : **23118412011**

(Surface alimentaire)

Descriptif client : CF PRODUITS FINIS

Date de réception : 12/05/2021 09:39

Prélevé le : 11/05/2021 08:49

Par : Inovalys ANGERS **Richard Marie**

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
Chiffonnettes Listeria						
M * Listeria monocytogenes Recherche	Non détecté	/Chiffonnt.		Non détecté	ALOA - AES 10/03-09/00 Recherche par enrichissement / Chiffonnette	12/05/21

Conclusion Echantillon : L'unité de produit analysée est conforme aux critères d'hygiène des procédés fixés avec le client.

NB: Cette déclaration sur la conformité aux spécifications est couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats présentant une spécification sont eux-mêmes couverts par l'accréditation.

Approuvé le 17/05/2021 par **Richard Marie**,
Technicienne référente