

Rapport d'analyse :
Service Hygiène Alimentaire

SAS SEVE
Mr Savignol
Les Peyroutets
09230 LASSERRE

Commande :

Demandeur : SAS SEVE

Site :

N° 200213 000577 01/138758 validé le 18/02/20

PRELEVEMENT

Préleveur : Demandeur

Date et heure du prélèvement : 13/02/2020

Nature : Seve de bouleau

Date de fabrication : 12/02/2020

Transporteur : DEMANDEUR

T° à réception (°C) : 4

Conditionnement : bib de 3 litres

Analyse à J0

DLC/DLUO : 13/03/2020

Date réception : 13/02/2020 14:00:00

Congelé à réception : NON

RESULTATS

Critères selon règlement CE 2073/2005, critères indicateurs d'hygiène et critères FCD version 28/01/16

Recherche	Date	Méthode	Unité	Critère	Résultat
⊙ Enterobacteriaceae à 37°C	13/02/2020	NF EN ISO 21528-2	ufc/g		< 10
⊙ Levures et moisissures à 22°C	13/02/2020	NF V08-059	ufc/g		460
Levures à 22°C	13/02/2020	Méthode interne	ufc/g		460
Moisissures à 22°C	13/02/2020	Méthode interne	ufc/g		< 10
⊙ Micro organismes aérobies à 30°C	13/02/2020	NF EN ISO 4833-1	ufc/g		(N°) 3100000
Flore lactique mésophile 30°C	13/02/2020	NF ISO 15214	ufc/g		(N°) 2300000
⊙ Salmonella spp	13/02/2020	BKR 23/07-10/11	ufc/ 25 g		Non détecté

N/A ou N.M. = non analysé, N.C. = non calculé, (PG) = présence du germe

Pour déclarer ou non la conformité aux critères, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

En italique, les données fournies par le client

GUEDEAU Géraldine

Resp. Labo suppléant

