

Coulounieix-Chamiers le : 15 juillet 2011

Références Client

DE L'AURIVAL  
SARL DE L'AURIVAL  
Centre vacances le relais de l'Aurival  
24220 COUX ET BIGAROQUE

SARL DE L'AURIVAL  
Centre vacances le relais de l'Aurival  
Le Carral  
24220 COUX ET BIGAROQUE

Copie à :

**RAPPORT D'ESSAI**

HA-Autocontrôle

Dossier : 110712 024308 02

Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés), crus ou cuits

Nature du prélèvement	: CONCOMBRE TOMATES			Page 1/1
Référence du prélèvement	: SOIR			
Date de fabrication	: 10/07/11	Lieu de prélèvement	:	DLC :
N° échantillon	: 861698	Référence du preleveur	: LDAR24	T°C de collecte :
Date de réception	: 12/07/11	Date de début analyse	: 12/07/11	Date de prélèvement: 11/07/11

Paramètres	RESULTAT	Unité	Critère	Méthodes
<b>Critères de sécurité conformément au règlement CE N°1441/2007</b>				
☒ Salmonella recherche	<b>Absence</b>	/25g	Absence	BKR 23/04-12/07 Sm
<b>Critères d'hygiène des procédés conformément au règlement CE N°1441/2007</b>				
☒ Escherichia coli (B-Glucuronidase positive)	<b>&lt;10</b>	ufc/g	<100	BIO 12/13-02/05

☒ = paramètre accrédité (e.c.) = en cours d'analyse ne = nombre estimé

N' = calculé à partir de la dernière dilution (p) = présumés Sm= Salmonelles mobiles

Conclusion :

Résultats satisfaisants



ESSAIS

Accréditation

N° 1-0871

Portée  
disponible  
sur

www.cofrac.fr

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole ☒

Elle ne couvre ni l'interprétation, ni la conclusion qui sont de la seule responsabilité du laboratoire.

Les résultats du présent essai ne se rapportent qu'à l'objet soumis à essai, et il n'est pas possible pour le laboratoire d'étendre les propriétés de cet objet à un lot ou à une population.

La reproduction du rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé intégral.

le Chef de Service

Dr Th. Mergnat