

**Inovalys site de Lorient**

4bis rue François Toullec / 56100 LORIENT  
 Tel : 02.51.85.44.44 / [contact@inovalys.fr](mailto:contact@inovalys.fr) / [www.inovalys.fr](http://www.inovalys.fr)

N° Devis : DE240200357

Enregistré le :

24/05/2024

Edité le :

 27/05/2024  
 16:19

MAIRIE DE QUEVEN

10 PLACE PIERRE QUINIO

56530 QUEVEN

**Objet : AUTOCONTROLE PLATS CUISINES**
**RÉCAPITULATIF**
**Échantillons analysés :**

Références Inovalys des échantillons	Références client des échantillons	
E2405050360	MIXE POULET PUREE LEGUMES Lieu de prélèvement : PPE	Déclaration de conformité : 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.
E2405050361	POULET ROTI LENTILLES AU JUS Lieu de prélèvement : CUISINE CENTRALE	Déclaration de conformité : 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.

Echantillon N° : E2405050360

(Plats Cuisinés Divers)

Descriptif client : MIXE POULET PUREE LEGUMES

Prélevé le : 24/05/2024 13:45

Lieu de prélèvement : PPE

Par : CLIENT

Le prélèvement n'est pas réalisé par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.

Date de réception : 24/05/2024 14:00

Date de fabrication	24/05/2024	Nature du produit	Cuit
---------------------	------------	-------------------	------

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
<b>Plats cuisinés avec DOA et/ou légumes cuits et féculents sans fromage</b>						
CRITERES d'HYGIENE des PROCEDES :						
L* Microorganismes aérobies à 30°C	94000	/g	1000	<= 1000000	XP V08-034 PCA-Ensemencement Spiral	24/05/24
L Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	160000	/g	1000		NF ISO 15214 - Méthode Spirale MRS-Ensemencement Spiral	24/05/24
L Ratio Microorg Aérobie à 30°C/B. lactiques	Non calculé		1	<= 100	Calcul	24/05/24
L* Escherichia coli Béta glucuronidase + à 44°C	< 10	/g	10	<= 10	NF EN ISO 16649-2 TBX-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Staphylocoques à coagulase + à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	NF EN ISO 6888-2 RPF-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Clostridium perfringens à 37°C	< 10	/g	10	<= 30	NF EN ISO 7937 TSC + Cyclosérine-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Bacillus cereus présomptifs à 30°C	< 100	/g	100	<= 500	NF EN ISO 7932 MOSEL-Etalement en surface	24/05/24
L* Salmonella spp Recherche	Non détecté	/25g		Non détecté	IRIS - BKR 23/07 - 10/11 IRIS-Recherche par enrichissement	24/05/24
CRITERES de SECURITE des ALIMENTS :						
L* Listeria monocytogenes Numération à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	BRD 07/05-09/01 Rapid Lmono -Etalement en surface	24/05/24

Déclaration de conformité : 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 27/05/2024 par Miguel MARTIN ,  
 Resp. Labo. Biologie Agro-Alimentaire et des produits cosmétiques

Echantillon N° : E2405050361

(Plats Cuisinés Divers)

Descriptif client : POULET ROTI LENTILLES AU JUS

Prélevé le : 24/05/2024 13:30

Lieu de prélèvement : CUISINE CENTRALE

Par : CLIENT

Le prélèvement n'est pas réalisé par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.

Date de réception : 24/05/2024 14:00

Date de fabrication	24/05/2024	Nature du produit	Cuit
---------------------	------------	-------------------	------

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
<b>Plats cuisinés avec DOA et/ou légumes cuits et féculents sans fromage</b>						
CRITERES d'HYGIENE des PROCEDES :						
L* Microorganismes aérobies à 30°C	< 1000	/g	1000	<= 1000000	XP V08-034 PCA-Ensemencement Spiral	24/05/24
L Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	< 1000	/g	1000		NF ISO 15214 - Méthode Spirale MRS-Ensemencement Spiral	24/05/24
L Ratio Microorg Aérobie à 30°C/B. lactiques	Non calculé		1	<= 100	Calcul	24/05/24
L* Escherichia coli Béta glucuronidase + à 44°C	< 10	/g	10	<= 10	NF EN ISO 16649-2 TBX-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Staphylocoques à coagulase + à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	NF EN ISO 6888-2 RPF-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Clostridium perfringens à 37°C	< 10	/g	10	<= 30	NF EN ISO 7937 TSC + Cyclosérine-Incorporation en gélose	24/05/24
L* Bacillus cereus présomptifs à 30°C	< 100	/g	100	<= 500	NF EN ISO 7932 MOSEL-Etalement en surface	24/05/24
L* Salmonella spp Recherche	Non détecté	/25g		Non détecté	IRIS - BKR 23/07 - 10/11 IRIS-Recherche par enrichissement	24/05/24
CRITERES de SECURITE des ALIMENTS :						
L* Listeria monocytogenes Numération à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	BRD 07/05-09/01 Rapid Lmono -Etalement en surface	24/05/24

Déclaration de conformité : 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 27/05/2024 par Miguel MARTIN ,  
 Resp. Labo. Biologie Agro-Alimentaire et des produits cosmétiques