

Contact Role	MSRES-01	
Code établissement	MSRES-7801	
Référence rapport	15133642-0	Page 1/1
Emis le 15/11/2018		

Analysé au laboratoire de Merville
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.select@mxns.com
 Tel:0820 560 056 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:05 46 50 59 93

MS RESTAURATION
 M. MENARD STEPHANE
 . 438 GRANDE RUE
 60240 FLEURY
 France

Adresse d'intervention : IME ALFRED BINET
 . 6 RUE DES GROS MURS
 78130 LES MUREAUX
 France

Référence échantillon 19079819 / Code prélèvement 117122603

Program Product FS / Code produit 26391 / Critère FS049

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : GASTRONORME		Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	06/11/2018 09:07
Atmosphère	-	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	05/11/2018	Lieu de prélèvement	PLONGE
Heure de prélèvement	10:25	Date du dernier nettoyage	05/11/2018
Date de réception labo	06/11/2018	Conditions de prélèvement	ABSENCE
T(°C) de réception	2,5		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

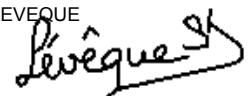
Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Bactéries Coliformes 37°C Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm²	0	
Micro-organismes aérobies 37°C Méthode interne -LAB.IT.256	10	ufc/10cm²	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

CONCLUSION(S) :

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 08/11/2018
 Technicienne d'encadrement
 Stéphanie LEVEQUE



Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :
 Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
 Référentiel : NF EN ISO 18593
 Mode opératoire : AUD.IT.007/008/010-AUD.PR.002
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
 Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59.
 Ceci peut entraîner une modification de la flore.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise
--	---