

Contact Role	MSRES-01
Code établissement	MSRES-7801
Référence rapport	15133643-0 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 19079825 / Code prélèvement 117122602**

Program Product FS / Code produit 26391 / Critère FS049

**DESCRIPTIF ECHANTILLON**

Nature de l'échantillon : CUVE DU MIXEUR

Stade de prélèvement	-	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	-	Date de mise en analyse	06/11/2018 09:08
Date de prélèvement	05/11/2018	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	10:25	Lieu de prélèvement	PLONGE
Date de réception labo	06/11/2018	Date du dernier nettoyage	05/11/2018
T(°C) de réception	2,5	Conditions de prélèvement	ABSENCE

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

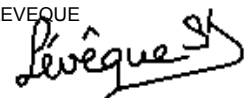
Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<b>Bactéries Coliformes 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	0	
<b>Micro-organismes aérobies 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	25	

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
--	---