

Contact Role	MSRES-01	
Code établissement	MSRES-7801	
Référence rapport	17140163-0	Page 1/1
Emis le 11/10/2019		

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

Service Relation Clients : support.select@mxns.com
 Tel:05 17 17 87 87 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 21435253 / Code prélèvement 119123022

Program Product FS / Code produit 26391 / Critère FS049

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : PLAT DE SERVICE

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	27/09/2019 10:22
Atmosphère	AUTRES	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	26/09/2019	Lieu de prélèvement	CUISINE CHAUDE
Heure de prélèvement	11:15	Date du dernier nettoyage	26/09/2019
Date de réception labo	27/09/2019	Heure du dernier nettoyage	11:15
T(°C) de réception	3,4	Conditions de prélèvement	ABSENCE
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

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

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

CONCLUSION(S) :

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 02/10/2019
 Technicienne d'encadrement
 Mélanie DEVULDERE



Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

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.

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
--	---

Contact Role	MSRES-01	
Code établissement	MSRES-7801	
Référence rapport	17144929-0	Page 1/1
Emis le	11/10/2019	

ACCREDITATION n°
1-2030



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Merville ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville Service Relation Clients : support.select@mxns.com Tel:05 17 17 87 87 Fax:05 46 50 59 93
Adresse d'intervention : IME ALFRED BINET . 6 RUE DES GROS MURS 78130 LES MUREAUX France

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

Référence échantillon 21435247 / Code prélèvement 119123020

Program Product AB / Code produit 101896 / Critère RI0802

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : *CONCOMBRE TRANCHE*

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	AUTRES	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	26/09/2019	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	11:14	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	6,8	Lieu de prélèvement	CUISINE CHAUDE
Date de réception labo	27/09/2019	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	3,4	Contenant	ASSIETTE
Date de mise en analyse	27/09/2019 21:09	Date de préparation	26/09/2019

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive NF ISO 16649-2	< 100	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214	< 100 000	ufc/g	10000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF V 08-057-1	< 100	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp [mobile] Méthode Interne LAB.MI.087	Absence	/25g	Absence	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 02/10/2019
Adjointe Responsable Laboratoire
Julietta Barlet

Barlet

L'accréditation COFRAC section ESSAIS atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : 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.

La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ☑ lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.

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.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes

SILLIKER.

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

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
--	---

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	MSRES-01	
Code établissement	MSRES-7801	
Référence rapport	17206976-0	Page 1/1
Emis le 11/10/2019		

ACCREDITATION n°
1-2030
Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Merville ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville
Service Relation Clients : support.select@mxns.com Tel:05 17 17 87 87 Fax:05 46 50 59 93
Adresse d'intervention : IME ALFRED BINET . 6 RUE DES GROS MURS 78130 LES MUREAUX France

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

Référence échantillon 21435242 / Code prélèvement 119123019

Program Product AB / Code produit 3707 / Critère RI1005

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : CAKE

Précisions complémentaires : FROMAGE

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	AUTRES	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	26/09/2019	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	11:14	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	52,4	Lieu de prélèvement	CUISINE CHAUDE
Date de réception labo	27/09/2019	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	3,4	Contenant	PLATEAU
Date de mise en analyse	07/10/2019 13:40	Date de préparation	26/09/2019

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	< 10 000	ufc/g	300000	
Staphylocoques à coagulase positive 37°C Méthode interne -LAB.MI.284	< 100 #	ufc/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	10	
Bacillus cereus présomptif 30°C Méthode interne -LAB.MI.285	< 100 #	ufc/g	500	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 11/10/2019
Technicienne d'encadrement
Stéphanie LEVEQUE

L'accréditation COFRAC section ESSAIS atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole .
Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : 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 avoir un impact potentiel sur les résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes

SILLIKER

Analyse réalisée sur une boîte - une dilution (méthode interne).

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

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
--	---