

Autres destinataires :
FCD

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL
D'ANALYSES

Laboratoire Départemental d'Analyses

Client	
Nom	: FCD
Adresse	: LABURGADE
Préleveur	: CLIENT

Avenue de l' Europe - Regourd
BP 291
46000 CAHORS

RAPPORT D'ANALYSES

Page 1/1

Date de prélèvement :	19/09/2014	Date de réception :	19/09/2014	Date d'analyse :	22/09/2014
Produit	: Moringa	Conditionnement:	Sachet stérile		
Etat	: Température ambiante	DLC-DLUO	: \		
Numéro de Lot	: \	Température à l'arrivée	: \		
Date de fabrication	: \	Conservation avant analyse	: \		

EXAMEN MICROBIOLOGIQUE : Divers

Paramètres	Limites des critères d'hygiène du procédé et de sécurité	Résultats			
		Ech 1 Raw	Ech 2 Test1	Ech 3 Test2	Ech 4 test 3
☒ Total flora (/g) 3M 01/1 09/89	100000	750 000	26 000	41 000	14 000
☒ Escherichia coli (/g) 3M 01/08 06/01	10	3 600	<10	<10	<10
☒ Clostridium perfringens (/g) NF EN ISO 7937	5	<400*	60 (ne)	<400*	400 (ne)
☒ Staphylococci coagulase positive (/g) NF EN ISO 6888-2	100	<100	<100	<100	<100
☒ Salmonella in 25g BKR 23/07 - 10/11	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
☒ Enterobacteria (/g) 3M 01/6 09/97	1000	230 000 (n')	<100	<100	<100

☒ = paramètre accrédité N/A = non analysé (ec) = en cours d'analyse
(ne) = nombre estimé (conformément aux prescriptions de la norme NF EN ISO 7218)
(n') = nombre de microorganismes obtenu à partir d'une seule dilution (norme NF EN ISO 7218)

Observations :

*Ce résultat découle de l'application de la norme ISO7218 sur les petits nombres et dénote la présence du microorganisme comprise entre 100 et 400 germes/g.

La responsable technique de bactériologie,



M.-J. AYRAL