

RAPPORT D'ANALYSES - SYNTHÈSE

Demandeur / n° client
FCD SAS / 2307

FCD SAS
Monsieur CHEINET
Cantaronne
46230 LABURGADE

Nos références :

N° Dossier : 000057027

N° Echantillons : 15-26248, 15-26249

Villeneuve de Berg, le 17/11/2015

Produit analysé : **Animal feed**

Lieu de prélèvement : /

N° de lot : **cf. tableau ci-dessous**

Prélevé le 06/11/2015 par LE CLIENT

(Echantillonnage réalisé par le client)

Conditionnement : En flacon de polyéthylène stérile

Température de l'échantillon : / °C

Date / :

Observations :

Date de début d'analyse : 10/11/2015

Déposé au Laboratoire CERES le 09/11/15 12:00 - Température à réception : ambiante °C

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire**

METHODES	Paramètres analysés	Spécifications Unités	RESULTATS	
			15-26248	15-26249
			RAW	TEST 1
NF EN ISO 4833	TPC (Total Plate Count)	Pour information UFC / g	>300000000	>300000000
NF V 08-054	Enterobacteriaceae	Pour information UFC / g	>30000000	<10
NF V 08-059	YEAST	Pour information UFC / g	<10	<10
NF V 08-059	Molds	Pour information UFC / g	>30000000	<10

UFC : Unités formant colonies □ : analyse sous-traitée Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes.

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère d'autocontrôle (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION : Résultats pour information

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général



Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

1 / 1