

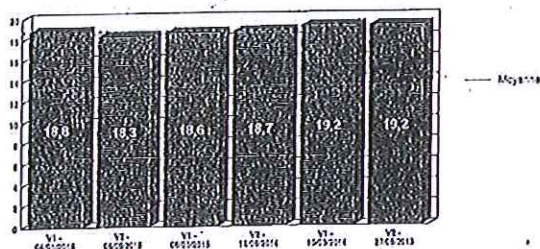
COMPTE RENDU D'AUDIT HYGIENE
CUISINES CENTRALES

Client	CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES (SAINT DIÉ DES VOSGES)
Interlocuteur	M. GRANDJEAN gérant et M. MANGIN responsable cuisine
Date de l'audit	04/01/2016
Heure	9:30
Exécuté par	Emilia DUCANT

Crédits satisfaisants	Crédits non satisfaisants
Crédits acceptables : 2A	Crédits non acceptables : 50
Crédits non satisfaisants : 11	

LEGENDE DE LA GRILLE D'OBSERVATION

Historique de la note finale



	VI - 04/01/16		HISTORIQUE					
	Révisé	Éval.	04/01/16	04/02/16	04/03/16	11/03/16	12/03/16	31/03/16
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS	120		125	125	125	128	121	
NOMBRE DE POINTS ACCEPTABLES	2		2	2	3	1	1	
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS	14		11	10	9	8	6	
NOTE FINALE SUR 20	18,8		18,3	18,6	18,7	19,2	19,2	



AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 01 60 FAX : 03 87 75 01 65

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Pombas 57110 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelle : E2015003793

ELRES
Cuisine Centrale Saint Dié des Vosges (04537)
Rue de la Bole Prolonge
Le Blosy
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES
ELOR DISEGNEMENT - EST
Le Blosy - Rue de la Bole
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : TABLE INOX - LABO DECONDITIONNEMENT FROID

Prélevé le : 23/07/2015
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Laboratoire

Heure prélevement : 11:20
Date de dernier nettoyage : 23/07/2015
Date de l'analyse : 23/07/2015

Par : EO
Heure du dernier nettoyage : 11:10
Date réception : 23/07/2015
Heure réception : 08:30

Révisé : Contrôle de surface
Faire de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bactérie totale	Faire référence table inox	25	Absence
Bactérie totale	Cultures table inox	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'état des lieux à la date de l'audit. Tout problème non conforme doit être corrigé. Le site de référence est la conclusion validée par les services de la Direction des Services de la Préfecture de la Moselle.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 01 60 FAX : 03 87 75 01 65

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Pombas 57110 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelle : E2015003793

ELRES
Cuisine Centrale Saint Dié des Vosges (04537)
Rue de la Bole Prolonge
Le Blosy
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES
ELOR DISEGNEMENT - EST
Le Blosy - Rue de la Bole
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : GROSSE LOUCHE

Prélevé le : 18/08/2015
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Laboratoire

Heure prélevement : 09:15
Date de dernier nettoyage : 17/08/2015
Date de l'analyse : 18/08/2015

Par : EO
Heure du dernier nettoyage : 10:00
Date réception : 18/08/2015
Heure réception : 08:30

Révisé : Contrôle de surface
Faire de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bactérie totale	Faire référence table inox	25	Absence
Bactérie totale	Cultures table inox	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'état des lieux à la date de l'audit. Tout problème non conforme doit être corrigé. Le site de référence est la conclusion validée par les services de la Direction des Services de la Préfecture de la Moselle.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 01 60 FAX : 03 87 75 01 65

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Pombas 57110 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelle : E2015003793

ELRES
Cuisine Centrale Saint Dié des Vosges (04537)
Rue de la Bole Prolonge
Le Blosy
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DIÉ DES VOSGES
ELOR DISEGNEMENT - EST
Le Blosy - Rue de la Bole
81100 SAINT DIÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : TABLE INOX - LABO DECONDITIONNEMENT FROID

Prélevé le : 23/07/2015
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Laboratoire

Heure prélevement : 11:20
Date de dernier nettoyage : 23/07/2015
Date de l'analyse : 23/07/2015

Par : EO
Heure du dernier nettoyage : 11:10
Date réception : 23/07/2015
Heure réception : 08:30

Révisé : Contrôle de surface - Site monoopérateur
Faire de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 05 00 (1)	Site monoopérateur flacons décontaminés	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'état des lieux à la date de l'audit. Tout problème non conforme doit être corrigé. Le site de référence est la conclusion validée par les services de la Direction des Services de la Préfecture de la Moselle.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIH - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 75 01 50

Adresse: 16, rue des Potiers d'Étain - Actipole - 57070 Metz
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015037553

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées (Poisson)
Rue de la Bête Folle
Le Bény
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉSIRÉES
ENVOI ENSEIGNEMENT - EST
Le Bény - Rue de la Bête
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : FOND FAT TOUT

Prélevé le: 03/05/2015
Type de prélèvement: Autocontrôle
Zone de prélèvement: Cuisine

Référence: Contrôle de surface
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bisme gléiste	Forme microbienne totale (F) en 2	SI	Absence
Bisme gléiste	Coliformes totaux (F) en 2	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Si indications positives sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai, tout peut non-conforme doit être corrigé. Le texte de référence utilisé en conclusion est communiqué de votre établissement par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIH - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 75 01 50

Adresse: 16, rue des Potiers d'Étain - Actipole - 57070 Metz
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015037552

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées (Poisson)
Rue de la Bête Folle
Le Bény
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉSIRÉES
ENVOI ENSEIGNEMENT - EST
Le Bény - Rue de la Bête
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO GROS

Prélevé le: 03/05/2015
Type de prélèvement: Autocontrôle
Zone de prélèvement: Laboratoire

Référence: Contrôle de surface
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bisme gléiste	Forme microbienne totale (F) en 2	SI	Absence
Bisme gléiste	Coliformes totaux (F) en 2	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Si indications positives sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai, tout peut non-conforme doit être corrigé. Le texte de référence utilisé en conclusion est communiqué de votre établissement par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation

13 MAI 2015



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIH - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 75 01 50

Adresse: 16, rue des Potiers d'Étain - Actipole - 57070 Metz
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015037597

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées (Poisson)
Rue de la Bête Folle
Le Bény
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉSIRÉES
ENVOI ENSEIGNEMENT - EST
Le Bény - Rue de la Bête
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : PETITE LOUCHE

Prélevé le: 03/05/2015
Type de prélèvement: Autocontrôle
Zone de prélèvement: Laboratoire

Référence: Contrôle de surface - Unité monocytopagène
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 102 - (6000 U)	Unité monocytopagène (U) en 15 minutes	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Si indications positives sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai, tout peut non-conforme doit être corrigé. Le texte de référence utilisé en conclusion est communiqué de votre établissement par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation

13 MAI 2015



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIH - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 75 01 50

Adresse: 16, rue des Potiers d'Étain - Actipole - 57070 Metz
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015037658

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées (Poisson)
Rue de la Bête Folle
Le Bény
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉSIRÉES
ENVOI ENSEIGNEMENT - EST
Le Bény - Rue de la Bête
51100 SAINT-DÉSIRÉES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : PICHET MESURE PLASTIQUE

Prélevé le: 03/05/2015
Type de prélèvement: Autocontrôle
Zone de prélèvement: Laboratoire

Référence: Contrôle de surface - Unité monocytopagène
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 102 - (6000 U)	Unité monocytopagène (U) en 15 minutes	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Si indications positives sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai, tout peut non-conforme doit être corrigé. Le texte de référence utilisé en conclusion est communiqué de votre établissement par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

13 MAR 2015
SIS AU COMPTON DE 03 07 01 50 - BUREAU 339 31 81 0039 - TFA: FR 33 33 33 33 33 33 - APE 7120Z
TEL: 03 07 75 01 50 10, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX: 03 07 75 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr Metz le, 03/03/2015

Non Interféré
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015014319

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (K415)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : FOUET

Prélevé le: 05/03/2015
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Heure prélevé le: 13:45
Date du dernier nettoyage: 05/03/2015
Date de l'analyse: 05/03/2015
Par: EO
Heure du dernier nettoyage: 12:00
Date réception: 05/03/2015
Heure réception: 08:30

Référence: Contrôle de surface - Selon le cahier des charges

Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AB 103 - 003 (1)	Staphylococcus aureus et Pseudomonas	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non soumis à l'essai ne peut être certifié. La suite de l'analyse et de la conclusion sont communiquées selon les critères définis par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

SIS AU COMPTON DE 03 07 01 50 - BUREAU 339 31 81 0039 - TFA: FR 33 33 33 33 33 33 - APE 7120Z
TEL: 03 07 75 01 50 10, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX: 03 07 75 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr Metz le, 03/03/2015

Non Interféré
Code Client: 281303
N° Echantillon: A2015013313

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (K415)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : FOUET

Prélevé le: 05/03/2015
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Heure prélevé le: 13:45
Date du dernier nettoyage: 05/03/2015
Date de l'analyse: 05/03/2015
Par: EO
Heure du dernier nettoyage: 12:00
Date réception: 05/03/2015
Heure réception: 08:30

Référence: Contrôle de surface - Selon le cahier des charges

Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilans glabres	Flora microbienne totale (10 cm ²)	55	Absence
Bilans glabres	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non soumis à l'essai ne peut être certifié. La suite de l'analyse et de la conclusion sont communiquées selon les critères définis par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

09 FEV 2015
SIS AU COMPTON DE 03 07 01 50 - BUREAU 339 31 81 0039 - TFA: FR 33 33 33 33 33 33 - APE 7120Z
TEL: 03 07 75 01 50 10, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX: 03 07 75 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr Metz le, 16/02/2015

Non Interféré
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015014151

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (K415)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : GRANDE SPATULE BLANCHE

Prélevé le: 05/02/2015
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Heure prélevé le: 08:00
Date du dernier nettoyage: 05/02/2015
Date de l'analyse: 16/02/2015
Par: HA
Heure du dernier nettoyage: 19:02/2015
Date réception: 16/02/2015
Heure réception: 08:30

Référence: Contrôle de surface - Selon le cahier des charges

Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilans glabres	Flora microbienne totale (10 cm ²)	55	2
Bilans glabres	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non soumis à l'essai ne peut être certifié. La suite de l'analyse et de la conclusion sont communiquées selon les critères définis par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

SIS AU COMPTON DE 03 07 01 50 - BUREAU 339 31 81 0039 - TFA: FR 33 33 33 33 33 33 - APE 7120Z
TEL: 03 07 75 01 50 10, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX: 03 07 75 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr Metz le, 03/02/2015

Non Interféré
Code Client: 281303
N° Echantillon: E2015011244

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (K415)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
88100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : CUL DE POULE INOX - STOCK PROPRE PLONGE

Prélevé le: 03/02/2015
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Heure prélevé le: 08:45
Date du dernier nettoyage: 29/01/2015
Date de l'analyse: 03/02/2015
Par: HA
Heure du dernier nettoyage: 19:02/2015
Date réception: 03/02/2015
Heure réception: 08:30

Référence: Contrôle de surface - Selon le cahier des charges

Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilans glabres	Flora microbienne totale (10 cm ²)	55	Absence
Bilans glabres	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non soumis à l'essai ne peut être certifié. La suite de l'analyse et de la conclusion sont communiquées selon les critères définis par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation

19 JAN 2015



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIRN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50

Notif. (N°) : 281303
Code Client : E2015000218

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES (COUSU)
Rue de la Boite Pictologie
Le Bony
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES
EURO ENDOSEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC A TROUS INOX PROFOND - STOCK PROPRE PLONGE

Prélevé le : 05/01/2015
Type de prélèvement : Autocons. de
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 08:48
Date de dernier nettoyage : 23/12/2014
Date d'élab. analyse : 21/01/2015
Par : LAL
Date réception : 21/01/2015
Heure réception : 08:30

Matériau : Contôle de surface
Fiche de référence : Selon le cahier des charges
RELEVÉS :

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bière glissée	Flora microbienne totale /10 cm ²	25	Absence
Bière glissée	Coliformes totaux /10 cm ²	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les résultats portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Ils ne peuvent en aucun cas être extrapolés à l'ensemble de l'installation sans avoir été vérifiés sur les autres sites de la production de l'entreprise.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIRN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50

Notif. (N°) : 281303
Code Client : E2015000218

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES (COUSU)
Rue de la Boite Pictologie
Le Bony
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES
EURO ENDOSEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : PLANCHE JAUNE

Prélevé le : 05/01/2015
Type de prélèvement : Autocons. de
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 11:30
Date de dernier nettoyage : 05/01/2015
Date d'élab. analyse : 07/01/2015
Par : LAL
Date réception : 07/01/2015
Heure réception : 08:30

Matériau : Contôle de surface - Laiterie monoyogur
Fiche de référence : Selon le cahier des charges
RELEVÉS :

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 0100 (1)	Lactera monoyogurales flora chloroforée	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les résultats portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Ils ne peuvent en aucun cas être extrapolés à l'ensemble de l'installation sans avoir été vérifiés sur les autres sites de la production de l'entreprise.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIRN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50

Notif. (N°) : 281303
Code Client : E2015000218

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES (COUSU)
Rue de la Boite Pictologie
Le Bony
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES
EURO ENDOSEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : PLANCHE JAUNE

Prélevé le : 05/01/2015
Type de prélèvement : Autocons. de
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 11:30
Date de dernier nettoyage : 05/01/2015
Date d'élab. analyse : 07/01/2015
Par : LAL
Date réception : 07/01/2015
Heure réception : 08:30

Matériau : Contôle de surface
Fiche de référence : Selon le cahier des charges
RELEVÉS :

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bière glissée	Flora microbienne totale /10 cm ²	25	Absence
Bière glissée	Coliformes totaux /10 cm ²	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les résultats portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Ils ne peuvent en aucun cas être extrapolés à l'ensemble de l'installation sans avoir été vérifiés sur les autres sites de la production de l'entreprise.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIRN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50

Notif. (N°) : 281303
Code Client : E2015000218

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES (COUSU)
Rue de la Boite Pictologie
Le Bony
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSSGES
EURO ENDOSEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : GRAND BAC INOX

Prélevé le : 05/01/2015
Type de prélèvement : Autocons. de
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 11:30
Date de dernier nettoyage : 05/01/2015
Date d'élab. analyse : 07/01/2015
Par : LAL
Date réception : 07/01/2015
Heure réception : 08:30

Matériau : Contôle de surface
Fiche de référence : Selon le cahier des charges
RELEVÉS :

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bière glissée	Flora microbienne totale /10 cm ²	25	3
Bière glissée	Coliformes totaux /10 cm ²	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les résultats portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Ils ne peuvent en aucun cas être extrapolés à l'ensemble de l'installation sans avoir été vérifiés sur les autres sites de la production de l'entreprise.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation

13 JAN 2015



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 78 91 50 FAX : 03 07 78 91 55

Non Affilié
Code Client : 281303
N° Echantillon : E2014082509

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES (04352)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO

Période : 01/12/2014
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 08:40
Date du dernier nettoyage : 01/12/2014
Date début analyse : 03/12/2014
Par : CEE
Heure du dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 03/12/2014
Heure réception : 08:30

Méthode : Comté de surface - Etalon monospécifique
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
ABE 150 - 6520 (1)	Etalon monospécifique <i>Staphylococcus aureus</i>	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout point non conforme doit être notifié. La responsabilité de la conformité des conclusions est partagée entre les parties définies par les procédures de laboratoire.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 78 91 50 FAX : 03 07 78 91 55

Non Affilié
Code Client : 281303
N° Echantillon : E2014083024

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES (04352)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO

Période : 01/12/2014
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 08:40
Date du dernier nettoyage : 01/12/2014
Date début analyse : 03/12/2014
Par : CEE
Heure du dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 03/12/2014
Heure réception : 08:30

Méthode : Comté de surface
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Etalon gélosé	Flora microbienne totale (FB en2)	25	Absence
Etalon gélosé	Coliformes totaux (FB en2)	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout point non conforme doit être notifié. La responsabilité de la conformité des conclusions est partagée entre les parties définies par les procédures de laboratoire.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 78 91 50 FAX : 03 07 78 91 55

Non Affilié
Code Client : 281303
N° Echantillon : E2014071330

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES (04352)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO INOX TROU - PLONGE

Période : 01/12/2014
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 08:40
Date du dernier nettoyage : 01/12/2014
Date début analyse : 03/12/2014
Par : CEE
Heure du dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 03/12/2014
Heure réception : 08:30

Méthode : Comté de surface
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Etalon gélosé	Flora microbienne totale (FB en2)	25	Absence
Etalon gélosé	Coliformes totaux (FB en2)	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout point non conforme doit être notifié. La responsabilité de la conformité des conclusions est partagée entre les parties définies par les procédures de laboratoire.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 78 91 50 FAX : 03 07 78 91 55

Non Affilié
Code Client : 281303
N° Echantillon : E2014052209

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES (04352)
Rue de la Bole Prolongée
La Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DÉ DES VOSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DÉ DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO

Période : 21/10/2014
Type de prélèvement : Autocontrôle
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 08:00
Date du dernier nettoyage : 21/10/2014
Date début analyse : 20/10/2014
Par : COO
Heure du dernier nettoyage : 7:00
Date réception : 20/10/2014
Heure réception : 08:30

Méthode : Comté de surface - Etalon monospécifique
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
ABE 150 - 6102 (1)	Etalon monospécifique <i>Staphylococcus aureus</i>	Absence	Absence

Conclusion : Etat de surface SATISFAISANT

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout point non conforme doit être notifié. La responsabilité de la conformité des conclusions est partagée entre les parties définies par les procédures de laboratoire.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 01 60 FAX : 03 87 76 01 65

Metz le, 27/10/2014

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
Rue de la Bole Pichot
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : VERRE DOSEUR

Période : 24/09/2014
Type de prélèvement : Alcoolisé
Zone de prélèvement : Cuisine
Heure prélevement : 09:30
Date de dernier nettoyage : 27/10/2014
Date début analyse : 28/10/2014
Par : COO
Heure de dernier nettoyage : 7:00
Date réception : 28/10/2014
Heure réception : 08:30

Mention: Contrôle de surface - Etablissement scolaire
Site de référence: Ecole la cathédrale de Metz

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AB 9103 - 0100 (1)	Culture microbiologique sur milieu coloré	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Indications portées sur ce rapport ne concernent que l'établissement soumis à audit. Tout point non conforme doit être traité à l'échelle de l'établissement et la conclusion sera communiquée selon les modalités définies par les procédures de l'établissement.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 01 60 FAX : 03 87 76 01 65

Metz le, 23/09/2014

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
Rue de la Bole Pichot
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : CUMER

Période : 13/09/2014
Type de prélèvement : Alcoolisé
Zone de prélèvement : Laboratoire
Heure prélevement : 08:45
Date de dernier nettoyage : 13/09/2014
Date début analyse : 13/09/2014
Par : EO
Heure de dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 13/09/2014
Heure réception : 08:30

Mention: Contrôle de surface
Site de référence: Ecole la cathédrale de Metz

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilame glissée	Flora microbienne totale (10 cm ²)	≤ 5	Absence
Bilame glissée	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Indications portées sur ce rapport ne concernent que l'établissement soumis à audit. Tout point non conforme doit être traité à l'échelle de l'établissement et la conclusion sera communiquée selon les modalités définies par les procédures de l'établissement.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 01 60 FAX : 03 87 76 01 65

Metz le, 23/09/2014

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
Rue de la Bole Pichot
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : LAME COUTEAU DOUBLE MANCHE NOIR

Période : 13/09/2014
Type de prélèvement : Alcoolisé
Zone de prélèvement : Laboratoire
Heure prélevement : 08:45
Date de dernier nettoyage : 13/09/2014
Date début analyse : 13/09/2014
Par : EO
Heure de dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 13/09/2014
Heure réception : 08:30

Mention: Contrôle de surface
Site de référence: Ecole la cathédrale de Metz

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilame glissée	Flora microbienne totale (10 cm ²)	≤ 5	Absence
Bilame glissée	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Indications portées sur ce rapport ne concernent que l'établissement soumis à audit. Tout point non conforme doit être traité à l'échelle de l'établissement et la conclusion sera communiquée selon les modalités définies par les procédures de l'établissement.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 01 60 FAX : 03 87 76 01 65

Metz le, 01/10/2014

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
Rue de la Bole Pichot
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : BAC GASTRO INOX

Période : 13/09/2014
Type de prélèvement : Alcoolisé
Zone de prélèvement : Laboratoire
Heure prélevement : 11:20
Date de dernier nettoyage : 13/09/2014
Date début analyse : 13/09/2014
Par : CRB
Heure de dernier nettoyage : 8:00
Date réception : 13/09/2014
Heure réception : 13:00

Mention: Contrôle de surface
Site de référence: Ecole la cathédrale de Metz

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Bilame glissée	Flora microbienne totale (10 cm ²)	≤ 5	Absence
Bilame glissée	Coliformes totaux (10 cm ²)	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Indications portées sur ce rapport ne concernent que l'établissement soumis à audit. Tout point non conforme doit être traité à l'échelle de l'établissement et la conclusion sera communiquée selon les modalités définies par les procédures de l'établissement.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 91 50 FAX : 03 07 75 91 55

Non réglementaire
Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Fontenay 57100 WOFFY
Code Client : 211303
N° Echantillon : A2015054201

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0152)
Plus de la Bole Prolongée
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELUR D'ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Plus de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

04 SEP. 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : **CARRÉ DE L'EST**

Prélevé le: 15/09/2015
T° à l'envoi: +17°C
Type de prélevement: Autocontrôle
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANVOIR MAISON
N° autorisé: FR 81 413 003 CE
Date de fabrication: 17/09/2015
Heure prélevement: 09:15
T° ambiante: +17°C
Famille Produit: FROMAGE
Condition prélevement: Prélèvement par échantillon
Date réception: 15/09/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +17°C
Par: EO

Prélevement: Prélèvement sur le produit
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 4°C /g	10 000	<10
NF V 08 027-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	10 000	<100
AES 1511 42111 (1)	Salmonele /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est **SATISFAISANTE**
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente de référence et/ou de la circulation tout conformément à votre responsabilité en tant que producteur du laboratoire.
(1) Selon NF V 08 027

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 91 50 FAX : 03 07 75 91 55

Non réglementaire
Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Fontenay 57100 WOFFY
Code Client : 211303
N° Echantillon : A2015054225

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0152)
Plus de la Bole Prolongée
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELUR D'ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Plus de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

04 SEP. 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : **CARRÉ DE L'EST**

Prélevé le: 15/09/2015
T° à l'envoi: +17°C
Type de prélevement: Autocontrôle
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANVOIR MAISON
N° autorisé: FR 81 413 003 CE
Date de fabrication: 17/09/2015
Heure prélevement: 09:15
T° ambiante: +17°C
Famille Produit: FROMAGE
Condition prélevement: Prélèvement par échantillon
Date réception: 15/09/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +17°C
Par: EO

Prélevement: Prélèvement sur le produit
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 1511 42111 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est **SATISFAISANTE**
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente de référence et/ou de la circulation tout conformément à votre responsabilité en tant que producteur du laboratoire.
(1) Selon NF V 08 027

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 91 50 FAX : 03 07 75 91 55

Non réglementaire
Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Fontenay 57100 WOFFY
Code Client : 211303
N° Echantillon : B2015043235

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0152)
Plus de la Bole Prolongée
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELUR D'ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Plus de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

04 SEP. 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : **BURGER DE VEAU CHASSEUR**

Prélevé le: 15/09/2015
T° à l'envoi: +17°C
Type de prélevement: Autocontrôle
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAYT MAISON
N° autorisé: FR 81 413 003 CE
Date de fabrication: 17/09/2015
Heure prélevement: 09:15
T° ambiante: +17°C
Famille Produit: PLATS CUSINES
Condition prélevement: Prélèvement par échantillon
Date réception: 15/09/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +17°C
Par: EO

Prélevement: Prélèvement sur le produit
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Epial	Flora microbophile totale à 30°C /g	1 000 000	1 000
NF ISO 15214 - NF V08-103	Flora lactique à 30°C /g	<200	1 000
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 08 027-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 2157	Streptococcus faecalis à 37°C /g	50	<10
NF EN ISO 2152	Bactéries aérobies mésophiles à 30°C /g	500	<100
AES 1511 42111 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est **SATISFAISANTE**
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente de référence et/ou de la circulation tout conformément à votre responsabilité en tant que producteur du laboratoire.
(1) Selon NF V 08 027

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 91 50 FAX : 03 07 75 91 55

Non réglementaire
Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Fontenay 57100 WOFFY
Code Client : 211303
N° Echantillon : B2015043303

ELRES
CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0152)
Plus de la Bole Prolongée
La Broye
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSNE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELUR D'ENSEIGNEMENT - EST
La Broye - Plus de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

04 SEP. 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : **CAROTTES POMMES DE TERRE**

Prélevé le: 15/09/2015
T° à l'envoi: +17°C
Type de prélevement: Autocontrôle
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAYT MAISON
N° autorisé: FR 81 413 003 CE
Date de fabrication: 17/09/2015
Heure prélevement: 09:15
T° ambiante: +17°C
Famille Produit: PLATS CUSINES
Condition prélevement: Prélèvement par échantillon
Date réception: 15/09/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +17°C
Par: EO

Prélevement: Prélèvement sur le produit
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Epial	Flora microbophile totale à 30°C /g	1 000 000	1 000
NF ISO 15214 - NF V08-103	Flora lactique à 30°C /g	<200	1 000
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 08 027-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 2157	Streptococcus faecalis à 37°C /g	50	<100
AES 1511 42111 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est **SATISFAISANTE**
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente de référence et/ou de la circulation tout conformément à votre responsabilité en tant que producteur du laboratoire.
(1) Selon NF V 08 027

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

845 AV. CANTON DE SÈVRES - 49100 SÈVRES (49) - FRANCE 3710318100 - 49100 SÈVRES
10, RUE DES POTIERS D'ÉTAH - ACTIPOLE - 87070 MÉTZ - FRANCE 03 07 78 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.com

Non Affiliés
Etablissement sur le site de laboratoire situé au 43 route de Fontenay 87103 VIOZELLE
Code Cofrac : 211303
N° Echantillon : B2015011329

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES (60413)
Rue de la Boute Prolongée
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bény - Rue de la Boute
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CAROTTES RAPEES

Référence : 65082015
T° à cœur : +21°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Châmbra froide
Nom du fournisseur : FANTANSON
N° analyse : FR 11 411 031 CE
Date de fabrication : 04/08/2015

Heure prélevement : 10:15
T° ambiante : +19°C
Famille Produit : ENTREES FROIDES
Condition prélevement : Prélevé par sacs scellés
COC : 07/08/2015
Date de conditionnement : 04/08/2015
Type de conditionnement : Paquet scellé
Date d'analyse : 07/08/2015

Par : EO
Date réception : 07/08/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +23°C

Méthode : Fiche de liste microbiologique
Terme de référence : Selon le cahier de charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AEB 101-0503 (1)	Liste microbiologique (1)		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Résumé : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la table de référence et/ou de la circulation et conformément à des lois et règlements en vigueur par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

845 AV. CANTON DE SÈVRES - 49100 SÈVRES (49) - FRANCE 3710318100 - 49100 SÈVRES
10, RUE DES POTIERS D'ÉTAH - ACTIPOLE - 87070 MÉTZ - FRANCE 03 07 78 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.com

Non Affiliés
Etablissement sur le site de laboratoire situé au 43 route de Fontenay 87103 VIOZELLE
Code Cofrac : 211303
N° Echantillon : B2015011329

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES (60413)
Rue de la Boute Prolongée
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bény - Rue de la Boute
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CAROTTES RAPEES

Référence : 65082015
T° à cœur : +21°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Châmbra froide
Nom du fournisseur : FANTANSON
N° analyse : FR 11 411 031 CE
Date de fabrication : 04/08/2015

Heure prélevement : 10:15
T° ambiante : +19°C
Famille Produit : ENTREES FROIDES
Condition prélevement : Prélevé par sacs scellés
COC : 07/08/2015
Date de conditionnement : 04/08/2015
Type de conditionnement : Paquet scellé
Date d'analyse : 07/08/2015

Par : EO
Date réception : 07/08/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +23°C

Méthode : Fiche de liste microbiologique
Terme de référence : Selon le cahier de charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 11131-1 NF V58-110	Fonctionnelle à 50°C /g	10 000 000	21 000
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C /g	100	<10
NF V 68 051-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
AEB 101-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Résumé : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la table de référence et/ou de la circulation et conformément à des lois et règlements en vigueur par les procédures de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

845 AV. CANTON DE SÈVRES - 49100 SÈVRES (49) - FRANCE 3710318100 - 49100 SÈVRES
10, RUE DES POTIERS D'ÉTAH - ACTIPOLE - 87070 MÉTZ - FRANCE 03 07 78 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.com

Non Affiliés
Etablissement sur le site de laboratoire situé au 43 route de Fontenay 87103 VIOZELLE
Code Cofrac : 211303
N° Echantillon : F2015019778

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES (60413)
Rue de la Boute Prolongée
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bény - Rue de la Boute
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SEMOULE

Référence : 65082015
T° à cœur : +22°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Châmbra froide
Nom du fournisseur : CANTANSON
N° analyse : FR 11 411 031 CE
Date de fabrication : 05/08/2015

Heure prélevement : 10:15
T° ambiante : +20°C
Famille Produit : PLATS CUISINES
Condition prélevement : Prélevé par sacs scellés
COC : 05/08/2015
Date de conditionnement : 05/08/2015
Type de conditionnement : Paquet scellé
Date d'analyse : 10/08/2015

Par : EO
Date réception : 07/08/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +23°C

Méthode : Fiche de liste microbiologique
Terme de référence : Selon le cahier de charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Bp1	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	2 000
NF ISO 11131-1 NF V58-110	Flore lactique à 30°C /g	<500	
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 68 051-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7712	Bactéries aérobies à 37°C /g	100	<100
AEB 101-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Résumé : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la table de référence et/ou de la circulation et conformément à des lois et règlements en vigueur par les procédures de laboratoire.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

845 AV. CANTON DE SÈVRES - 49100 SÈVRES (49) - FRANCE 3710318100 - 49100 SÈVRES
10, RUE DES POTIERS D'ÉTAH - ACTIPOLE - 87070 MÉTZ - FRANCE 03 07 78 01 55
agro.analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.com

Non Affiliés
Etablissement sur le site de laboratoire situé au 43 route de Fontenay 87103 VIOZELLE
Code Cofrac : 211303
N° Echantillon : F2015019777

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES (60413)
Rue de la Boute Prolongée
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DÉES VOSSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bény - Rue de la Boute
Le Bény
81100 SAINT DÉES VOSSGES
FRANCE
(site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TOMATE FARCIE

Référence : 65082015
T° à cœur : +21°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Châmbra froide
Nom du fournisseur : CANTANSON
N° analyse : FR 11 411 031 CE
Date de fabrication : 05/08/2015

Heure prélevement : 10:15
T° ambiante : +20°C
Famille Produit : PLATS CUISINES
Condition prélevement : Prélevé par sacs scellés
COC : 05/08/2015
Date de conditionnement : 05/08/2015
Type de conditionnement : Paquet scellé
Date d'analyse : 10/08/2015

Par : EO
Date réception : 07/08/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +23°C

Méthode : Fiche de liste microbiologique
Terme de référence : Selon le cahier de charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Bp1	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	<500
NF ISO 11131-1 NF V58-110	Flore lactique à 30°C /g	<500	
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 68 051-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7712	Conténum pathogènes à 37°C /g	10	<10
NF EN ISO 7712	Bactéries aérobies à 30°C /g	100	<100
AEB 101-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Résumé : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la table de référence et/ou de la circulation et conformément à des lois et règlements en vigueur par les procédures de laboratoire.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIFOLE - 87070 HETZ - FRANCE
TEL : 03 07 76 91 50 FAX : 03 07 76 91 55

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 51140 VOFFRY
Code Client : 211303
N° Echelonnage : A2015031113

ELREB
CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (PUSIS)
Rue de la Boute Pichot
La Esroye
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Esroye - Rue de la Boute
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

06 JUIN 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ROTI DE DINDE AU JUS

Par: EO

Révisé le: 22/07/2015
T° à cœur: +24°C
Type de prélèvement: Autoclavé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANCHE MAISON
N° sanitaire: FR 83 413 002 CE
Date de fabrication: 21/07/2015
Heure prélèvement: 11:20
T° ambiante: +24°C
Famille Produit: PLATS CUISINÉS
Conditionnement: Pâté à parmesan
DLC: 21/07/2015
Date de conditionnement: 21/07/2015
Type de conditionnement: Raconcordé
Date début analyse: 21/07/2015
Date réception: 23/07/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Pâté cuit à parmesan, avec pâte crûte, cuits de la main nue
Taux de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4331 2 Ep/pt	Pâte cuit à 37°C Jy	100000	80000
NF ISO 11111 - NF V58-110	Pâte cuit à 37°C Jy	<100	<100
NF ISO 11111 2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V 44 647-1	Bactéries à croissance positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 2217	Chlorure de nitrates à 37°C Jy	30	<10
AB 1011-6511 (1)	Salmonella spp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent qu'un échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le taux de référence utilisé en conclusion est communiqué selon les critères définis par le produit et le laboratoire.
(1) Centre NF V58-110

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIFOLE - 87070 HETZ - FRANCE
TEL : 03 07 76 91 50 FAX : 03 07 76 91 55

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 51140 VOFFRY
Code Client : 211303
N° Echelonnage : B2015031209

ELREB
CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (PUSIS)
Rue de la Boute Pichot
La Esroye
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Esroye - Rue de la Boute
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MELON

Par: EO

Révisé le: 22/07/2015
T° à cœur: +24°C
Type de prélèvement: Autoclavé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANCHE MAISON
N° sanitaire: FR 83 413 002 CE
Date de fabrication: 21/07/2015
Heure prélèvement: 11:20
T° ambiante: +24°C
Famille Produit: PÂTES SÈCHES, DÉSSERTS, FRUITS FRAIS
Conditionnement: Pâté à parmesan
DLC: 21/07/2015
Date de conditionnement: 21/07/2015
Type de conditionnement: Raconcordé
Date début analyse: 21/07/2015
Date réception: 23/07/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Salade de fruits frais de la main nue
Taux de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4331 2 Ep/pt	Pâte cuit à 37°C Jy	100000	<100
NF ISO 11111 2	Escherichia coli à 4°C Jy	100	<10
NF V 44 647-1	Bactéries à croissance positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 2217	Chlorure de nitrates à 37°C Jy	30	<100
AB 1011-6511 (1)	Salmonella spp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent qu'un échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le taux de référence utilisé en conclusion est communiqué selon les critères définis par le produit et le laboratoire.
(1) Centre NF V58-110

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIFOLE - 87070 HETZ - FRANCE
TEL : 03 07 76 91 50 FAX : 03 07 76 91 55

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 51140 VOFFRY
Code Client : 211303
N° Echelonnage : B2015031210

ELREB
CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (PUSIS)
Rue de la Boute Pichot
La Esroye
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Esroye - Rue de la Boute
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MELON

Par: EO

Révisé le: 22/07/2015
T° à cœur: +24°C
Type de prélèvement: Autoclavé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANCHE MAISON
N° sanitaire: FR 83 413 002 CE
Date de fabrication: 21/07/2015
Heure prélèvement: 11:20
T° ambiante: +24°C
Famille Produit: PÂTES SÈCHES, DÉSSERTS, FRUITS FRAIS
Conditionnement: Pâté à parmesan
DLC: 21/07/2015
Date de conditionnement: 21/07/2015
Type de conditionnement: Raconcordé
Date début analyse: 21/07/2015
Date réception: 23/07/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Pâté cuit à parmesan, avec pâte crûte, cuits de la main nue
Taux de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AB 1011-6602 (1)	Salmonella spp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent qu'un échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le taux de référence utilisé en conclusion est communiqué selon les critères définis par le produit et le laboratoire.
(1) Centre NF V58-110

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIFOLE - 87070 HETZ - FRANCE
TEL : 03 07 76 91 50 FAX : 03 07 76 91 55

Non réglementé
Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 51140 VOFFRY
Code Client : 211303
N° Echelonnage : A2015041256

ELREB
CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (PUSIS)
Rue de la Boute Pichot
La Esroye
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Esroye - Rue de la Boute
81100 SAINT DES VOGGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JULIENNE DE LEGUMES

Par: EO

Révisé le: 22/07/2015
T° à cœur: +24°C
Type de prélèvement: Autoclavé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: CUIT MAISON
N° sanitaire: FR 83 413 002 CE
Date de fabrication: 20/07/2015
Heure prélèvement: 11:20
T° ambiante: +24°C
Famille Produit: PLATS CUISINÉS
Conditionnement: Pâté à parmesan
DLC: 21/07/2015
Date de conditionnement: Raconcordé
Date début analyse: 21/07/2015
Date réception: 23/07/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Pâté cuit à parmesan, avec pâte crûte, cuits de la main nue
Taux de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4331 2 Ep/pt	Pâte cuit à 37°C Jy	100000	<100
NF ISO 11111 - NF V58-110	Pâte cuit à 37°C Jy	<100	<100
NF ISO 11111 2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V 44 647-1	Bactéries à croissance positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 2217	Chlorure de nitrates à 37°C Jy	30	<100
AB 1011-6511 (1)	Salmonella spp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent qu'un échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le taux de référence utilisé en conclusion est communiqué selon les critères définis par le produit et le laboratoire.
(1) Centre NF V58-110

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

814 AV. CENTRAL DE FRANCE - BP 101 33075 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55

Metz, le 21/07/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04452)
Rue de la Bole Pringlé
La Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
EUR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TOMATE

Filière n°: 05070215
T° à cœur: +3 3°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Châmbra boîte
Nom du fournisseur: FATHUSON
N° analyse: FR 11 411 001 CE
Date de fabrication: 05/07/2015

Heure prélevement: 15:30
T° à cœur: +3 3°C
Famille Produit: ENTREES FROIDES
Conditions prélevement: Prélevé par nos soins
DCC: 05/07/2015
Date de conditionnement: 05/07/2015
Type de conditionnement: Raccordé
Date début analyse: 05/07/2015

Par: EO

Date réception: 07/07/2015

Heure réception: 08:30

T° réception: +2 8°C

Remarque: Pâte de tomates sans conservateur
Toute référence doit être faite au cahier de charges

RESULTATS:

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 11111 - NF V04 102	Pureté totale à 30°C /y	10 000 000	800
NF ISO 11111-2	Esche'colia col à 4°C /y	100	<10
NF V 04 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
AES 15114011 (1)	Bimona 25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Indication possible sur ce rapport de concertation que l'échantillon analysé n'est pas représentatif de l'ensemble de la production. La note de référence doit être consultée pour les critères de référence par les producteurs du laboratoire.

1) Cahier de Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

814 AV. CENTRAL DE FRANCE - BP 101 33075 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55

Metz, le 21/07/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04452)
Rue de la Bole Pringlé
La Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
EUR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TOMATE

Filière n°: 05070215
T° à cœur: +3 3°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Châmbra boîte
Nom du fournisseur: FATHUSON
N° analyse: FR 11 411 001 CE
Date de fabrication: 05/07/2015

Heure prélevement: 15:30
T° à cœur: +3 3°C
Famille Produit: ENTREES FROIDES
Conditions prélevement: Prélevé par nos soins
DCC: 05/07/2015
Date de conditionnement: 05/07/2015
Type de conditionnement: Raccordé
Date début analyse: 05/07/2015

Par: EO

Date réception: 07/07/2015

Heure réception: 08:30

T° réception: +2 8°C

Remarque: Pâte de tomates sans conservateur
Toute référence doit être faite au cahier de charges

RESULTATS:

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 15114011 (1)	Listeria monocytogenes 25g		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Indication possible sur ce rapport de concertation que l'échantillon analysé n'est pas représentatif de l'ensemble de la production. La note de référence doit être consultée pour les critères de référence par les producteurs du laboratoire.

1) Cahier de Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

814 AV. CENTRAL DE FRANCE - BP 101 33075 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55

Metz, le 21/07/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04452)
Rue de la Bole Pringlé
La Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
EUR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : COURGETTES FARCIES SAUCE TOMATE

Filière n°: 05070215
T° à cœur: +3 3°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Châmbra boîte
Nom du fournisseur: FATHUSON
N° analyse: FR 11 411 001 CE
Date de fabrication: 03/07/2015

Heure prélevement: 15:30
T° à cœur: +3 3°C
Famille Produit: PLATS CUISES
Conditions prélevement: Prélevé par nos soins
DCC: 03/07/2015
Date de conditionnement: 03/07/2015
Type de conditionnement: Raccordé
Date début analyse: 03/07/2015

Par: EO

Date réception: 07/07/2015

Heure réception: 08:30

T° réception: +2 8°C

Remarque: Pâte de tomates sans conservateur, avec tomates entières, coupées au plus de la maraîcher, cuites en autoclave de référence. Selon le cahier de charges

RESULTATS:

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Sp-1	Pureté totale à 30°C /y	1 000 000	11 000
NF ISO 11111 - NF V04 102	Pureté totale à 30°C /y	<200	<200
NF ISO 11111-2	Esche'colia col à 4°C /y	10	<10
NF V 04 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7137	Centrifuges par 100g à 37°C /y	20	<10
NF EN ISO 7132	Bactéries coliformes totales à 30°C /y	600	<100
AES 15114011 (1)	Bimona 25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Indication possible sur ce rapport de concertation que l'échantillon analysé n'est pas représentatif de l'ensemble de la production. La note de référence doit être consultée pour les critères de référence par les producteurs du laboratoire.

1) Cahier de Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

814 AV. CENTRAL DE FRANCE - BP 101 33075 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 78 91 50 - FAX: 03 87 78 91 55

Metz, le 21/07/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04452)
Rue de la Bole Pringlé
La Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
EUR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUREE POTIRON

Filière n°: 05070215
T° à cœur: +3 3°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Châmbra boîte
Nom du fournisseur: FATHUSON
N° analyse: FR 11 411 001 CE
Date de fabrication: 03/07/2015

Heure prélevement: 15:30
T° à cœur: +3 3°C
Famille Produit: PLATS CUISES
Conditions prélevement: Prélevé par nos soins
DCC: 03/07/2015
Date de conditionnement: 03/07/2015
Type de conditionnement: Raccordé
Date début analyse: 03/07/2015

Par: EO

Date réception: 07/07/2015

Heure réception: 08:30

T° réception: +2 8°C

Remarque: Pâte de tomates sans conservateur, avec tomates entières, coupées au plus de la maraîcher, cuites en autoclave de référence. Selon le cahier de charges

RESULTATS:

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Sp-1	Pureté totale à 30°C /y	1 000 000	11 000
NF ISO 11111 - NF V04 102	Pureté totale à 30°C /y	<200	<200
NF ISO 11111-2	Esche'colia col à 4°C /y	10	<10
NF V 04 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7137	Bactéries coliformes totales à 30°C /y	600	<100
AES 15114011 (1)	Bimona 25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Indication possible sur ce rapport de concertation que l'échantillon analysé n'est pas représentatif de l'ensemble de la production. La note de référence doit être consultée pour les critères de référence par les producteurs du laboratoire.

1) Cahier de Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65
CPE ANALYSES@agro-analyses.com

Non référencés

Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Forbach 57143 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelonnage : A2015040554

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES (04152)
Rue de la Bole Prolongée
La Basse -
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE DE TOMATES

Par: CH

Prélevé le: 15/06/2015
T° à l'usage: +21°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANT MAISON
Date de fabrication: 15/06/2015

Prélevé sur: Plateau en polystyrène, avec pots en carton, enveloppes en polyéthylène, emballés en palettes
Temps de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Flora microbienne totale à 37°C Jy	10 000 000	<200
NF ISO 11649-2	Escherichia coli à 41°C Jy	100	<10
NF V 08 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
AES 1011-0111 (1)	Bactéries aérobies	Absence	

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 10°C (conservation à température réfrigérante)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'information soumise à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être traité en conséquence. Les analyses sont effectuées selon les critères définis par les procédures du laboratoire.
(1) CPE/AN/Validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65
CPE ANALYSES@agro-analyses.com

Non référencés

Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Forbach 57143 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelonnage : A2015040554

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES (04152)
Rue de la Bole Prolongée
La Basse -
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : EMINCE DE BOEUF AUX QUATRES EPICES

Par: CH

Prélevé le: 15/06/2015
T° à l'usage: +21°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANT MAISON
Date de fabrication: 15/06/2015

Prélevé sur: Plateau en polystyrène, avec pots en carton, enveloppes en polyéthylène, emballés en palettes
Temps de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	<200
NF ISO 11619-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 08 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Clostridium perfringens à 37°C Jy	30	<10
NF EN ISO 7318	Bacillus cereus préformé à 37°C Jy	100	<100
AES 1011-0111 (1)	Bactéries aérobies	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 10°C (conservation à température réfrigérante)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'information soumise à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être traité en conséquence. Les analyses sont effectuées selon les critères définis par les procédures du laboratoire.
(1) CPE/AN/Validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65
CPE ANALYSES@agro-analyses.com

Non référencés

Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Forbach 57143 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelonnage : A2015040554

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES (04152)
Rue de la Bole Prolongée
La Basse -
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PRINTANIERE DE LEGUMES

Par: CH

Prélevé le: 15/06/2015
T° à l'usage: +21°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANT MAISON
Date de fabrication: 15/06/2015

Prélevé sur: Plateau en polystyrène, avec pots en carton, enveloppes en polyéthylène, emballés en palettes
Temps de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	800
NF ISO 11619-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 08 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Clostridium perfringens à 37°C Jy	30	<100
AES 1011-0111 (1)	Bactéries aérobies	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 10°C (conservation à température réfrigérante)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'information soumise à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être traité en conséquence. Les analyses sont effectuées selon les critères définis par les procédures du laboratoire.
(1) CPE/AN/Validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65
CPE ANALYSES@agro-analyses.com

Non référencés

Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Forbach 57143 WOFFY
Code Client : 281303
N° Echelonnage : A2015040554

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES (04152)
Rue de la Bole Prolongée
La Basse -
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DE-DES-VOGUES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
81100 SAINT-DE-DES-VOGUES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : COTE DE PORC AU JUS

Par: ED

Prélevé le: 03/06/2015
T° à l'usage: +18°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: CUIT MAISON
Date de fabrication: 03/06/2015

Prélevé sur: Plateau en polystyrène, avec pots en carton, enveloppes en polyéthylène, emballés en palettes
Temps de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	<200
NF ISO 11619-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 08 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Clostridium perfringens à 37°C Jy	30	<10
AES 1011-0111 (1)	Bactéries aérobies	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 10°C (conservation à température réfrigérante)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'information soumise à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être traité en conséquence. Les analyses sont effectuées selon les critères définis par les procédures du laboratoire.
(1) CPE/AN/Validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50 FAX : 03 87 76 91 55

Notes/Remarques

Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Pombas 57110 WOFFRY

Code Client : 281303

N° d'analyse : D01500283

ELRE S

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉS-VOGUES (PUSSE)

Rue de la Bole Fologny

Le Buisson

81000 SAINT-DÉS-VOGUES

FRANCE

(site interne/est/oc)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉS-VOGUES

ELRE ENSEIGNEMENT - EST

LE Buisson - Rue de la Bole

81000 SAINT-DÉS-VOGUES

FRANCE

(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PRINTEMPS DE LEGUMES

Prélevé le : 05/06/2015

T° d'envoi : /

Type de prélèvement : Autocons

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : CUIR MAISON

N° d'analyse : FR 11 413 0000E

Date de fabrication : 05/06/2015

Heure de prélèvement : 12:35

T° ambiante : 11.4°C

Famille Produit : FRUITS OUSINES

Conditionnement : Film étiré par rince 100%

CC : 05/06/2015

Type de conditionnement : Réconditionné

Date de début analyse : 05/06/2015

Par : EO

Date réception : 05/06/2015

Heure réception : 08:30

T° réception : 13.3°C

Remarque: Fuite d'huile lors du montage, voir Note/Re. corrigée au amibon

Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 11133 Epinal	Forme technique à 37°C 1j	1000 000	<200
NF ISO 11214 - NF V08 100	Forme technique à 37°C 1j		<200
NF ISO 11133 B	Escherichia coli à 4°C 1j	10	<10
NF V08 017-1	Escherichia coli à 37°C positive à 37°C 1j	100	<100
NF EN ISO 11133	Escherichia coli à 37°C 1j	100	<100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella 10j	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à 4°C (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'état de l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être considéré comme tel à l'arrivée au lieu de destination. Les conclusions sont communiquées à l'adresse indiquée par le producteur du laboratoire.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 87 76 91 50 FAX : 03 87 76 91 55

Notes/Remarques

Essai effectué sur le site du laboratoire situé au 43 route de Pombas 57110 WOFFRY

Code Client : 281303

N° d'analyse : A2015031181

ELRE S

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉS-VOGUES (PUSSE)

Rue de la Bole Fologny

Le Buisson

81000 SAINT-DÉS-VOGUES

FRANCE

(site interne/est/oc)

CUISINE CENTRALE SAINT-DÉS-VOGUES

ELRE ENSEIGNEMENT - EST

Le Buisson - Rue de la Bole

81000 SAINT-DÉS-VOGUES

FRANCE

(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MELON

Prélevé le : 05/06/2015

T° d'envoi : /

Type de prélèvement : Autocons

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : TRAVIÈRE MAISON

N° d'analyse : FR 11 413 0000E

Date de fabrication : 05/06/2015

Heure de prélèvement : 12:35

T° ambiante : 11.4°C

Famille Produit : PATISSERIES, DESSERTS, FRUITS FRAIS

Conditionnement : Film étiré par rince 100%

CC : 05/06/2015

Type de conditionnement : Réconditionné

Date de début analyse : 05/06/2015

Par : EO

Date réception : 05/06/2015

Heure réception : 08:30

T° réception : 13.3°C

Remarque: Fuite de jus de fruits lors de la fabrication

Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 11214 - NF V08 100	Forme technique à 37°C 1j	10 000 000	10 000
NF ISO 11133 B	Escherichia coli à 4°C 1j	100	<10
NF V08 017	Escherichia coli à 37°C 1j		<100
NF V08 017	Salmonella 10j		100
NF V08 017	Salmonella à 37°C 1j	100 000	100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella 10j	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à 4°C (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'état de l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être considéré comme tel à l'arrivée au lieu de destination. Les conclusions sont communiquées à l'adresse indiquée par le producteur du laboratoire.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

Non référencés : Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 37143 WOUFFRY

Code Client : 281303
N° Echelonnage : A2015031182

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES (04352)
Rue de la Bata Prodigale
Le Bony
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Bata
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

17.0 JUIN 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MELON

Filière No: 02552015
T° à cœur: 4
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANSCHE MAISON
N° article: FR 88 413 0002
Date de fabrication: 03/06/2015

Référence: Fiche de Liste de microbiologie
Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 0503 (1)	Ustensile microbiologique 05g		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'information donnée à l'usage de la norme de référence. Le texte de référence est le seul à consulter pour connaître les critères de référence des produits du laboratoire.
(1) Code de NF Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

Non référencés : Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 37143 WOUFFRY

Code Client : 281303
N° Echelonnage : D2015009174

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES (04352)
Rue de la Bata Prodigale
Le Bony
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Bata
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

17.0 JUIN 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE ADULTE

Filière No: 15552015
T° à cœur: 41.5°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAT MAISON
Date de fabrication: 15/05/2015

Référence: Fiche de Liste de microbiologie
Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4353-2 Epil	Flore microbienne totale à 37°C 2g	1 000 000	<250
NF ISO 13111 - NF V04-104	Flore bactérienne à 37°C 2g		<200
NF ISO 15843-2	Escherichia coli à 4°C 2g	10	<10
NF V04-017-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C 2g	100	<100
NF EN ISO 7932	Cladophium perfringens à 37°C 2g	20	<10
NF EN ISO 7932	Bacillus cereus préformé à 37°C 2g	60	<100
AES 1011-0711 (1)	Sérométrie 05g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'information donnée à l'usage de la norme de référence. Le texte de référence est le seul à consulter pour connaître les critères de référence des produits du laboratoire.
(1) Code de NF Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

Non référencés : Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 37143 WOUFFRY

Code Client : 281303
N° Echelonnage : D2015009178

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES (04352)
Rue de la Bata Prodigale
Le Bony
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Bata
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

17.0 JUIN 2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUDDING MAISON

Filière No: 15552015
T° à cœur: 41.5°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAT MAISON
N° article: FR 88 413 0002
Date de fabrication: 15/05/2015

Référence: Fiche de Liste de microbiologie
Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4353-2 Epil	Flore microbienne totale à 37°C 2g	300 000	<200
NF ISO 13111-2	Escherichia coli à 4°C 2g	10	<10
NF V04-017-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C 2g	100	<100
NF EN ISO 7932	Bacillus cereus préformé à 37°C 2g	60	<100
AES 1011-0711 (1)	Sérométrie 05g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'information donnée à l'usage de la norme de référence. Le texte de référence est le seul à consulter pour connaître les critères de référence des produits du laboratoire.
(1) Code de NF Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

Non référencés : Essais effectués sur le site du laboratoire situé au 43 route de Bombas 37143 WOUFFRY

Code Client : 281303
N° Echelonnage : D2015009178

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES (04352)
Rue de la Bata Prodigale
Le Bony
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DÉS VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
Le Bony - Rue de la Bata
81100 SAINT DÉS VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUDDING MAISON

Filière No: 15552015
T° à cœur: 41.5°C
Type de prélevement: Autoclave
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAT MAISON
N° article: FR 88 413 0002
Date de fabrication: 15/05/2015

Référence: Fiche de Liste de microbiologie
Texte de référence: Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 0503 (1)	Ustensile microbiologique 05g		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'information donnée à l'usage de la norme de référence. Le texte de référence est le seul à consulter pour connaître les critères de référence des produits du laboratoire.
(1) Code de NF Validation

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIR - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

Non référencés

Entreprise agréée par le laboratoire situé au 43 route de Fontaines 87143 WOFFRY
Code Client : 211303
N° Echantillon : D2015009183

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04152)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bœrye
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bœrye - Rue de la Bête
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CELERI MAYONNAISE

Prélevé le : 15/05/2015
T° à l'usage : +18°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATHAUSON
N° lot/Date : FAH 413 002CE
Date de fabrication : 15/05/2015

Méthode : Préparation faite avec étiquette majoritaire SANS fromage
Tache de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133 2 Epital	Flora méso-aérobie totale à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11111 - NF V58-102	Flora lactique à 37°C /y	100	<200
NF ISO 11111 3	Escherichia coli à 41°C /y	100	<10
NF V 68 451-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
AES 1511-47111 (1)	Salmonella /Sty	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DGC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé et ne constituent pas une garantie de la qualité globale du produit. Le laboratoire n'est pas responsable des analyses effectuées par les prestataires de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIR - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

Non référencés

Entreprise agréée par le laboratoire situé au 43 route de Fontaines 87143 WOFFRY
Code Client : 211303
N° Echantillon : D2015009181

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04152)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bœrye
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bœrye - Rue de la Bête
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CELERI MAYONNAISE

Prélevé le : 15/05/2015
T° à l'usage : +18°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATHAUSON
N° lot/Date : FAH 413 002CE
Date de fabrication : 15/05/2015

Méthode : Préparation faite avec étiquette majoritaire SANS fromage
Tache de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 6100 (1)	Listeria monocytogenes /Sty		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DGC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé et ne constituent pas une garantie de la qualité globale du produit. Le laboratoire n'est pas responsable des analyses effectuées par les prestataires de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIR - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

Non référencés

Entreprise agréée par le laboratoire situé au 43 route de Fontaines 87143 WOFFRY
Code Client : 211303
N° Echantillon : F2015014339

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04152)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bœrye
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bœrye - Rue de la Bête
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CUISSE DE CANETTE SAUCE POWRE

Prélevé le : 07/05/2015
T° à l'usage : +18°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATHAUSON
Date de fabrication : 06/05/2015

Méthode : Préparation faite sans fromage, avec pots en verre, expédiés par colis de la marque
Tache de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133 2 Epital	Flora méso-aérobie totale à 37°C /y	1 000 000	3 000
NF ISO 11111 - NF V58-102	Flora lactique à 37°C /y	100	600
NF ISO 11649 2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V 68 451-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7317	Contadum paratyphi à 37°C /y	20	<10
AES 1511-47111 (1)	Salmonella /Sty	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DGC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé et ne constituent pas une garantie de la qualité globale du produit. Le laboratoire n'est pas responsable des analyses effectuées par les prestataires de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIR - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

Non référencés

Entreprise agréée par le laboratoire situé au 43 route de Fontaines 87143 WOFFRY
Code Client : 211303
N° Echantillon : A2015029148

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES (04152)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bœrye
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE CES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bœrye - Rue de la Bête
81100 SAINT DE CES VOSGES
FRANCE
(à titre intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUREE DE CAROTTES

Prélevé le : 07/05/2015
T° à l'usage : +18°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATHAUSON
Date de fabrication : 05/05/2015

Méthode : Préparation faite sans fromage, avec légumes, expédiés en emballage
Tache de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133 2 Epital	Flora méso-aérobie totale à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11111 - NF V58-102	Flora lactique à 37°C /y	100	<200
NF ISO 11649 2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V 68 451-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7317	Contadum paratyphi à 37°C /y	20	<100
AES 1511-47111 (1)	Salmonella /Sty	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DGC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé et ne constituent pas une garantie de la qualité globale du produit. Le laboratoire n'est pas responsable des analyses effectuées par les prestataires de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ
TEL : 03 07 75 91 50

Metz, 12/05/2015

Non référencé

Essai effectué au Laboratoire situé au 43 route de Rombas 57110 WOFFY

Code Client : 211303

N° Echantillon : A2015021149

ELRES

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (POUS)

Rue de la Bûche Potirogile

La Broye

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES

ELON ENSEIGNEMENT - EST

La Broye - Rue de la Bûche

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POELEE DE LEGUMES

Par: CH

Période de validité : 07/05/2015

T° à cœur : +33°C

Type de prélèvement : Autocontrôle

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : FANT MUYSON

Date de fabrication : 05/05/2015

Heure prélèvement : 07:45

T° ambiante : +13°C

Famille Produit : PLATS CUSINES

Conditions prélevement : Prélevé par les clients

DLC : 12/05/2015

Date réception : 07/05/2015

Heure réception : 11:00

Type de conditionnement : En brique

Date début analyse : 05/05/2015

1° réception : +33°C

Pré-analyse : Pas de recherche de bactéries, avec recherche d'acidité en ambré
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Force microbienne totale à 37°C /g	1 000 000	<100
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Force bactérienne à 37°C /g		<100
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 44°C /g	10	<10
NF VCE 025-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7132	Enterobacteriaceae à 37°C /g	100	<100
AES 1011-07/11 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DAO -12 (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé est le cahier des charges communiqué selon les protocoles en vigueur par le producteur de l'échantillon.
(1) Selon le NF VCE 025

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ
TEL : 03 07 75 91 50

Metz, 11/05/2015

Non référencé

Essai effectué au Laboratoire situé au 43 route de Rombas 57110 WOFFY

Code Client : 211303

N° Echantillon : B2015023170

ELRES

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (POUS)

Rue de la Bûche Potirogile

La Broye

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES

ELON ENSEIGNEMENT - EST

La Broye - Rue de la Bûche

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POTAGE LUNDI (POTIRON)

Par: EO

Période de validité : 11/05

T° à cœur : +13°C

Type de prélèvement : Autocontrôle

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : FANT MUYSON

Date de fabrication : 05/05/2015

Heure prélèvement : 11:10

T° ambiante : +13°C

Famille Produit : PLATS CUSINES

Conditions prélevement : Prélevé par les clients

DLC : 05/05/2015

Date réception : 05/05/2015

Heure réception : 08:30

Type de conditionnement : Par sachet

Date début analyse : 05/05/2015

1° réception : +33°C

Pré-analyse : Pas de recherche de bactéries, avec recherche d'acidité en ambré
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Force microbienne totale à 37°C /g	1 000 000	<100
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Force bactérienne à 37°C /g		<100
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 44°C /g	10	<10
NF VCE 025-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7132	Enterobacteriaceae à 37°C /g	100	<100
AES 1011-07/11 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DLO (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé est le cahier des charges communiqué selon les protocoles en vigueur par le producteur de l'échantillon.
(1) Selon le NF VCE 025

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ
TEL : 03 07 75 91 50

Metz, 05/05/2015

Non référencé

Essai effectué au Laboratoire situé au 43 route de Rombas 57110 WOFFY

Code Client : 211303

N° Echantillon : D2015007668

ELRES

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (POUS)

Rue de la Bûche Potirogile

La Broye

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES

ELON ENSEIGNEMENT - EST

La Broye - Rue de la Bûche

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CELERI MAYONNAISE

Par: EO

Période de validité : 05/05/2015

T° à cœur : +13°C

Type de prélèvement : Autocontrôle

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : FANT MUYSON

Date de fabrication : 05/05/2015

Heure prélèvement : 12:10

T° ambiante : +13°C

Famille Produit : ENTREES PROCES

Conditions prélevement : Prélevé par les clients

DLC : 05/05/2015

Date réception : 05/05/2015

Heure réception : 09:30

Type de conditionnement : Par sachet

Date début analyse : 05/05/2015

1° réception : +33°C

Pré-analyse : Préparation froide avec recherche d'acidité, avec recherche de bactéries en ambré
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spiral	Force microbienne totale à 37°C /g	11 000 000	<100
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Force bactérienne à 37°C /g		<100
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 44°C /g	100	<10
NF VCE 025-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7132	Enterobacteriaceae à 37°C /g	100	<10
AES 1011-07/11 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DLO -12 (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé est le cahier des charges communiqué selon les protocoles en vigueur par le producteur de l'échantillon.
(1) Selon le NF VCE 025

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ
TEL : 03 07 75 91 50

Metz, 05/05/2015

Non référencé

Essai effectué au Laboratoire situé au 43 route de Rombas 57110 WOFFY

Code Client : 211303

N° Echantillon : D2015007668

ELRES

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES (POUS)

Rue de la Bûche Potirogile

La Broye

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DES VOGGES

ELON ENSEIGNEMENT - EST

La Broye - Rue de la Bûche

81100 SAINT DES VOGGES

FRANCE

(site intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CELERI MAYONNAISE

Par: EO

Période de validité : 05/05/2015

T° à cœur : +13°C

Type de prélèvement : Autocontrôle

Zone de prélèvement : Chambre froide

Nom du fournisseur : FANT MUYSON

Date de fabrication : 05/05/2015

Heure prélèvement : 12:10

T° ambiante : +13°C

Famille Produit : ENTREES PROCES

Conditions prélevement : Prélevé par les clients

DLC : 05/05/2015

Date réception : 05/05/2015

Heure réception : 09:30

Type de conditionnement : Par sachet

Date début analyse : 05/05/2015

1° réception : +33°C

Pré-analyse : Préparation froide avec recherche d'acidité, avec recherche de bactéries en ambré
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 105 - 04/02 (1)	Enterobacteriaceae /25g		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DLO -12 (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé est le cahier des charges communiqué selon les protocoles en vigueur par le producteur de l'échantillon.
(1) Selon le NF VCE 025

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIR - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 01 50 FAX : 03 07 75 01 55

AGRO ANALYSES LABORATOIRE
Code Client : 281503
N° Echelonnement : A201501808
Date : 06/04/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
Rue de la Boîte Postale
La Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
ELOR ENGÈSÈMENT - EST
La Boîte - Rue de la Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : EMILICE DE DINDE

Par: EO

Référence: 27452015
T° à cœur: +13°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMAISON
N° lot/Date: FR 11 031302E
Date de fabrication: 29/04/2015

Prévoir: Plats cuisinés sans bonjour, avec pâte cruite, enveloppés au plat de la marque
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora mésophile totale à 37°C Jy	1 000 000	<200
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Flora lactique à 37°C Jy		<200
NF ISO 11143-2	Escherichia coli à 44°C Jy	10	<10
NF V 68 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7217	Contidans pathogènes à 37°C Jy	30	<10
AES 1011-0311 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DUC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne signifie pas que l'analyse a été faite. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le site de référence est de la responsabilité du fournisseur. Les analyses sont effectuées par les procédures de laboratoire. Ce site est valide.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIR - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 01 50 FAX : 03 07 75 01 55

AGRO ANALYSES LABORATOIRE
Code Client : 281503
N° Echelonnement : A201501808
Date : 06/04/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
Rue de la Boîte Postale
La Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
ELOR ENGÈSÈMENT - EST
La Boîte - Rue de la Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE

Par: CH

Référence: 27452015
T° à cœur: +13°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMAISON
N° lot/Date: FR 11 031302E
Date de fabrication: 29/04/2015

Prévoir: Plats cuisinés sans bonjour, avec pâte cruite, enveloppés au plat de la marque et emballés en ambiance
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora mésophile totale à 37°C Jy	1 000 000	<200
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Flora lactique à 37°C Jy		<200
NF ISO 11143-2	Escherichia coli à 44°C Jy	10	<10
NF V 68 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7217	Contidans pathogènes à 37°C Jy	30	<10
NF EN ISO 7212	Escherichia coli à 37°C Jy	500	<100
AES 1011-0311 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DUC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne signifie pas que l'analyse a été faite. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le site de référence est de la responsabilité du fournisseur. Les analyses sont effectuées par les procédures de laboratoire. Ce site est valide.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIR - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 01 50 FAX : 03 07 75 01 55

AGRO ANALYSES LABORATOIRE
Code Client : 281503
N° Echelonnement : A201501808
Date : 06/04/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
Rue de la Boîte Postale
La Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
ELOR ENGÈSÈMENT - EST
La Boîte - Rue de la Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : RATATOUILLE COQUILLETTE

Par: CH

Référence: 27452015
T° à cœur: +13°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMAISON
N° lot/Date: FR 11 031302E
Date de fabrication: 29/04/2015

Prévoir: Plats cuisinés sans bonjour, avec légumes, emballés en ambiance
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora mésophile totale à 37°C Jy	1 000 000	500
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Flora lactique à 37°C Jy		<200
NF ISO 11143-2	Escherichia coli à 44°C Jy	10	<10
NF V 68 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7212	Bactéries aérobies à 37°C Jy	500	<100
AES 1011-0311 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DUC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne signifie pas que l'analyse a été faite. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le site de référence est de la responsabilité du fournisseur. Les analyses sont effectuées par les procédures de laboratoire. Ce site est valide.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIR - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 75 01 50 FAX : 03 07 75 01 55

AGRO ANALYSES LABORATOIRE
Code Client : 281503
N° Echelonnement : A201501808
Date : 06/04/2015

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
Rue de la Boîte Postale
La Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSSGES
ELOR ENGÈSÈMENT - EST
La Boîte - Rue de la Boîte
81100 SAINT-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POTAGE

Par: CH

Référence: 27452015
T° à cœur: +13°C
Type de prélèvement: Alcoolisé
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMAISON
N° lot/Date: FR 11 031302E
Date de fabrication: 29/04/2015

Prévoir: Plats cuisinés sans bonjour, avec légumes, emballés en ambiance
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora mésophile totale à 37°C Jy	1 000 000	500
NF ISO 13114 - NF VCE 100	Flora lactique à 37°C Jy		<200
NF ISO 11143-2	Escherichia coli à 44°C Jy	10	<10
NF V 68 037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7212	Bactéries aérobies à 37°C Jy	500	<100
AES 1011-0311 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DUC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne signifie pas que l'analyse a été faite. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le site de référence est de la responsabilité du fournisseur. Les analyses sont effectuées par les procédures de laboratoire. Ce site est valide.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 50

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2015002919

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PAUPIET DE VEAU SAUCE CHASSEUR

Filière No : 65032018
T° à cœur : +3°C
Type de prélevement : Autoclavé
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FAMI LAMSON
Date de fabrication : 03/03/2018
Heure prélevement : 13:45
T° à cœur : +3°C
Famille Produit : PLATS CUISINES
Condition prélevement : Plats par sacs scellés
E.C.O. : 03/03/2018
Date réception : 03/03/2018
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Référence : Patis cuisine sans fumage... avec pain croustillé, croûte au pain de mie
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora aérobie à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 15211 - NF V06-100	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 15648-2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V 06-037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7937	Chloridurem perférom à 37°C /y	20	<10
AES 1011-07111 (1)	Salmonella /y	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les modalités définies par les procédures du laboratoire.
(1) Conforme à NF V06-037

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 50

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2015002919

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CONCOMBRE

Filière No : 65032018
T° à cœur : +3°C
Type de prélevement : Autoclavé
Zone de prélevement : Chambre froide
Marque produit : POSELE
Nom du fournisseur : COMESTIONS LAMSON
N° article : FR 01 413 001 CE
Date de fabrication : 03/03/2018
Heure prélevement : 13:45
T° à cœur : +3°C
Famille Produit : ENTRES FROIDES
Condition prélevement : Plats par sacs scellés
E.C.O. : 03/03/2018
Date de conditionnement : 03/03/2018
Type de conditionnement : En sachets
Date de l'essai : 03/03/2018
Date réception : 03/03/2018
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Référence : Cueillette directe, non associées
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 15211 - NF V06-100	Flora lactique à 37°C /y	10 000 000	1 200
NF ISO 15648-2	Escherichia coli à 41°C /y	100	<10
NF V 06-037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
AES 1011-07111 (1)	Salmonella /y	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les modalités définies par les procédures du laboratoire.
(1) Conforme à NF V06-037

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 50

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2015011339

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ROTI DE PORC AU JUS

Filière No : 65032018
T° à cœur : +3°C
Type de prélevement : Autoclavé
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : DECOUPE LAMSON
N° article : FR 01 413 001 CE
Date de fabrication : 03/03/2018
Heure prélevement : 13:45
T° à cœur : +3°C
Famille Produit : PLATS CUISINES
Condition prélevement : Plats par sacs scellés
E.C.O. : 03/03/2018
Date réception : 03/03/2018
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Référence : Patis cuisine sans fumage... avec pain croustillé, croûte au pain de mie
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flora aérobie à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 15211 - NF V06-100	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 15648-2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V 06-037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7937	Chloridurem perférom à 37°C /y	20	<10
AES 1011-07111 (1)	Salmonella /y	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les modalités définies par les procédures du laboratoire.
(1) Conforme à NF V06-037

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MOU

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 50

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2015002919

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bête Prodigieuse
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
La Bény
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE ENDIVES

Filière No : 24002018
T° à cœur : +3°C
Type de prélevement : Autoclavé
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : CO DE B'DIE
N° article : FR 01 413 001 CE
Date de fabrication : 23/02/2018
Heure prélevement : 08:30
T° à cœur : +3°C
Famille Produit : ENTRES FROIDES
Condition prélevement : Plats par sacs scellés
E.C.O. : 03/03/2018
Date de conditionnement : 23/02/2018
Type de conditionnement : Boite film
Date de l'essai : 23/02/2018
Date réception : 23/02/2018
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Référence : Cueillette directe, non associées
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 15211 - NF V06-100	Flora lactique à 37°C /y	10 000 000	60 000
NF ISO 15648-2	Escherichia coli à 41°C /y	100	<10
NF V 06-037-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
AES 1011-07111 (1)	Salmonella /y	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les modalités définies par les procédures du laboratoire.
(1) Conforme à NF V06-037

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

NOUVEAUX CLIENTS
Code Client : 281303
N° Echelation : F2015001697

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (P0452)
Rue de la Boite Polygote
La Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Boitey - Rue de la Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(à distance envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : OMELETTE NATURE

Période de validité : 15/02/2015
T° à cons : +18°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : CO DE ST DIE
N° autorisé : FR 81410 032 CE
Date de fabrication : 25/02/2015
Heure prélevement : 08:25
T° à cons : +18°C
Famille Produit : PLATS CUISINÉS
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
CUC : 27622015
Date réception : 25/02/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +18°C

Prélevement : Sans contact sans emballage, sans prise en compte des pots de la mercurie
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spécif	Faune microbienne totale à 20°C /g	1 000 000	<100
NF ISO 15218 - NF V08-100	Faune bactérienne à 30°C /g		<100
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V08-037-1	Staphylococcus et coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7937	Coagulase positive à 37°C /g	50	<10
AES 1011-0711 (1)	Escherichia coli	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à OLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le client est informé qu'il est responsable de la conservation et du traitement des échantillons de la part des producteurs de la mercurie.
N° Client : 281303

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

NOUVEAUX CLIENTS
Code Client : 281303
N° Echelation : F2015001697

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (P0452)
Rue de la Boite Polygote
La Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Boitey - Rue de la Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(à distance envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SAUCE BOLOGNAISE

Période de validité : 24/02/2015
T° à cons : +18°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : CO DE ST DIE
N° autorisé : FR 81410 032 CE
Date de fabrication : 25/02/2015
Heure prélevement : 08:25
T° à cons : +18°C
Famille Produit : PLATS CUISINÉS
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
CUC : 25022015
Date réception : 25/02/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +18°C

Prélevement : Sans contact sans emballage, sans prise en compte des pots de la mercurie et des produits de la mercurie
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spécif	Faune microbienne totale à 20°C /g	1 000 000	<100
NF ISO 15218 - NF V08-100	Faune bactérienne à 30°C /g		<100
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V08-037-1	Staphylococcus et coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7937	Coagulase positive à 37°C /g	50	<10
NF EN ISO 7937	Staphylococcus à 37°C /g	100	<100
AES 1011-0711 (1)	Escherichia coli	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à OLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le client est informé qu'il est responsable de la conservation et du traitement des échantillons de la part des producteurs de la mercurie.
N° Client : 281303

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

NOUVEAUX CLIENTS
Code Client : 281303
N° Echelation : F2015001697

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (P0452)
Rue de la Boite Polygote
La Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Boitey - Rue de la Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(à distance envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JAMBON BLANC

Période de validité : 05/02/2015
T° à cons : +18°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : CUSINE CENTRALE ST DIE
N° autorisé : FR 81410 032 CE
Date de fabrication : 05/02/2015
Heure prélevement : 08:00
T° à cons : +18°C
Famille Produit : CHARCUTERIES
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
CUC : 12022015
Date de conditionnement : 05/02/2015
Type de conditionnement : En barquette
Date d'analyse : 12/02/2015
Date réception : 05/02/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +18°C

Prélevement : Sans contact sans emballage
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spécif	Faune microbienne totale à 20°C /g	10 000 000	420 000
NF ISO 15218 - NF V08-100	Faune bactérienne à 30°C /g		800 000
NF ISO 15649-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V08-037-1	Staphylococcus et coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7937	Coagulase positive à 37°C /g	50	<10
AES 1011-0711 (1)	Escherichia coli	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à OLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le client est informé qu'il est responsable de la conservation et du traitement des échantillons de la part des producteurs de la mercurie.
N° Client : 281303

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 91 60 FAX : 03 07 76 91 65

NOUVEAUX CLIENTS
Code Client : 281303
N° Echelation : F2015001697

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (P0452)
Rue de la Boite Polygote
La Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELUR ENSEIGNEMENT - EST
La Boitey - Rue de la Boitey
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(à distance envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JAMBON BLANC

Période de validité : 05/02/2015
T° à cons : +18°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : CUSINE CENTRALE ST DIE
N° autorisé : FR 81410 032 CE
Date de fabrication : 05/02/2015
Heure prélevement : 08:00
T° à cons : +18°C
Famille Produit : CHARCUTERIES
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
CUC : 12022015
Date de conditionnement : 05/02/2015
Type de conditionnement : En barquette
Date d'analyse : 12/02/2015
Date réception : 05/02/2015
Heure réception : 08:30
T° réception : +18°C

Prélevement : Sans contact sans emballage
Toute de référence : Selon le cahier des charges

RESULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 1011-0700 (1)	Listeria monocytogenes (10g)		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à OLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le client est informé qu'il est responsable de la conservation et du traitement des échantillons de la part des producteurs de la mercurie.
N° Client : 281303

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 87 76 01 55
TEL: 03 87 76 01 50
e.gro-analyses@agro-analyses.fr
Mols, 10/02/2015

NOUS RÉFÉRENCES:
Code Client: 281503
N° Echelonnement: D2015001008

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bole Pringlé
La Bonye
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bonye - Rue de la Bole

81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI: MICROBIOLOGIE

Produit analysé: POULET ROTI SAUCE BASQUAISE

Par: HA

Période: 05/02/2015
T° à cœur: +2°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom de l'emballage: CUSINE CENTRALE EST OE
N° article: FR 81 413 002 CE
Date de fabrication: 04/02/2015
Heure prélèvement: 08:00
T° ambiante: +12°C
Famille Produit: PLATS CUISINES
Conditionnement: Paquet par nos soins
DLC: 11/02/2015
Date de conditionnement: En baguette
Date d'analyse: 11/02/2015
Date réception: 08:30
T° réception: +18°C

Résumé: Plats cuisinés sans fumage, avec pots en verre, expédiés en pots de la marque
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4853-2 Spécif	Flore aérobie totale à 30°C /y	1 000 000	200
NF ISO 11211 - NF V08-100	Flore totale à 30°C /y	<200	<200
NF ISO 11213-2	Escherichia coli à 47°C /y	10	<10
NF V 08-047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7337	Coultures pathogènes à 37°C /y	50	<10
AES 1511-0711 (1)	Stomatite (10y)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la méthode sont communiqués à votre adresse électronique par les produits du laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 87 76 01 55
TEL: 03 87 76 01 50
e.gro-analyses@agro-analyses.fr
Mols, 10/02/2015

NOUS RÉFÉRENCES:
Code Client: 281503
N° Echelonnement: D2015001009

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bole Pringlé
La Bonye
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bonye - Rue de la Bole

81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI: MICROBIOLOGIE

Produit analysé: POIREAU SAUCE BECHAMEL

Par: HA

Période: 05/02/2015
T° à cœur: +2°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom de l'emballage: CUSINE CENTRALE EST OE
N° article: FR 81 413 002 CE
Date de fabrication: 05/02/2015
Heure prélèvement: 08:00
T° ambiante: +12°C
Famille Produit: PLATS CUISINES
Conditionnement: Paquet par nos soins
DLC: 11/02/2015
Date de conditionnement: En baguette
Date d'analyse: 11/02/2015
Date réception: 08:30
T° réception: +18°C

Résumé: Plats cuisinés sans fumage, avec Bechamelle, expédiés en pots
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4853-2 Spécif	Flore aérobie totale à 30°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11211 - NF V08-100	Flore totale à 30°C /y	<200	<200
NF ISO 11213-2	Escherichia coli à 47°C /y	10	<10
NF V 08-047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7337	Coultures pathogènes à 37°C /y	50	<100
AES 1511-0711 (1)	Stomatite (10y)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la méthode sont communiqués à votre adresse électronique par les produits du laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 87 76 01 55
TEL: 03 87 76 01 50
e.gro-analyses@agro-analyses.fr
Mols, 10/02/2015

NOUS RÉFÉRENCES:
Code Client: 281503
N° Echelonnement: D2015001010

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bole Pringlé
La Bonye
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bonye - Rue de la Bole

81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI: MICROBIOLOGIE

Produit analysé: PUREE DE POTIRON

Par: HA

Période: 05/02/2015
T° à cœur: +2°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Nom de l'emballage: FR 81 413 002 CE
Date de fabrication: 05/02/2015
Heure prélèvement: 08:45
T° ambiante: +12°C
Famille Produit: PLATS CUISINES
Conditionnement: Paquet par nos soins
DLC: 04/02/2015
Date de conditionnement: 05/02/2015
Type de conditionnement: En baguette
Date d'analyse: 04/02/2015
Date réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Chaudrée en sauce
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4853-2 Spécif	Flore aérobie totale à 30°C /y	1 000 000	200
NF ISO 11211 - NF V08-100	Flore totale à 30°C /y	<200	6 000
NF ISO 11213-2	Escherichia coli à 47°C /y	10	<10
NF V 08-047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7337	Coultures pathogènes à 37°C /y	50	<100
AES 1511-0711 (1)	Stomatite (10y)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la méthode sont communiqués à votre adresse électronique par les produits du laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation

12 FEV 2015



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 87 76 01 55
TEL: 03 87 76 01 50
e.gro-analyses@agro-analyses.fr
Mols, 05/02/2015

NOUS RÉFÉRENCES:
Code Client: 281503
N° Echelonnement: D2015001107

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04552)
Rue de la Bole Pringlé
La Bonye
81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bonye - Rue de la Bole

81100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI: MICROBIOLOGIE

Produit analysé: JAMBON BLANC

Par: HA

Période: 05/02/2015
T° à cœur: +2°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Nom de l'emballage: FR 81 413 002 CE
Date de fabrication: 05/02/2015
Heure prélèvement: 08:45
T° ambiante: +12°C
Famille Produit: CUISINES CUISINES
Conditionnement: Paquet par nos soins
DLC: 05/02/2015
Date de conditionnement: 05/02/2015
Type de conditionnement: En baguette
Date d'analyse: 05/02/2015
Date réception: 08:30
T° réception: +24°C

Résumé: Chaudrée en sauce
Texte de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4853-2 Spécif	Flore aérobie totale à 30°C /y	1 000 000	13 000
NF ISO 11211 - NF V08-100	Flore totale à 30°C /y	<200	6 000
NF ISO 11213-2	Escherichia coli à 47°C /y	10	<10
NF V 08-047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7337	Coultures pathogènes à 37°C /y	50	<10
AES 1511-0711 (1)	Stomatite (10y)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le texte de référence utilisé et la méthode sont communiqués à votre adresse électronique par les produits du laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation

12.FEV.2015



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL: 03 07 75 01 50 FAX: 03 07 75 01 55

Non Interlocuteur
Code Client: 281303
N° Echelonnement: F201500243

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges (04552)
Rue de la Boite Postale
La Bény
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges
ELUR Enseignement - EST
La Bény - Rue de la Boite
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Metz le, 06/02/2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MACHE

Prélevé le: 06/02/2015
T° à l'usage: +15°C
Type de prélèvement: Autocons
Zone de prélèvement: Cuisine
N° Analyse: FA 18 413 021 CC
Date de fabrication: 06/02/2015
Heure prélèvement: 08:45
T° à l'usage: +10°C
Famille Produit: ENTRESSES FROGES
Conditionnement: Prélevé par nos soins
DLC: 03/02/2015
Date de conditionnement: 06/02/2015
Type de conditionnement: En brique
Date d'analyse: 06/02/2015
Par: HA
Date réception: 01/02/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +24°C

Prélever: Selon les protocoles en vigueur, non révisés
Tenir de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Epel	Faune microbienne totale à 37°C /g	10 000 000	< 100 000
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /g	100	< 10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	< 100
AES 1011 0711 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Bonne Analyse à DLC (conservation à température réfrigératoire)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être arrêté. Le tableau de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les protocoles définis par les procédures de laboratoire.
Cordialement,
Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL: 03 07 75 01 50 FAX: 03 07 75 01 55

Non Interlocuteur
Code Client: 281303
N° Echelonnement: F201500110

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges (04552)
Rue de la Boite Postale
La Bény
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges
ELUR Enseignement - EST
La Bény - Rue de la Boite
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Metz le, 13/01/2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUREE DE CAROTTE

Prélevé le: 06/01/2015
T° à l'usage: +10°C
Type de prélèvement: Autocons
Zone de prélèvement: Charbonnière
N° Analyse: FA 18 413 021 CC
Date de fabrication: 06/01/2015
Heure prélèvement: 11:30
T° à l'usage: +10°C
Famille Produit: PLATS CUSINES
Conditionnement: Prélevé par nos soins
DLC: 10/01/2015
Date de conditionnement: 06/01/2015
Date d'analyse: 10/01/2015
Par: LAL
Date réception: 01/01/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +8°C

Prélever: Pâte cuite sans épluchage, avec les légumes, cuite en ambiance
Tenir de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Epel	Faune microbienne totale à 37°C /g	1 000 000	200
NF ISO 15211 - NF V 08 100	Faune totale à 37°C /g	100	< 200
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /g	100	< 10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	< 100
NF EN ISO 3112	Salmonella à 37°C /g	100	< 100
AES 1011 0711 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Bonne Analyse à DLC (conservation à température réfrigératoire)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être arrêté. Le tableau de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les protocoles définis par les procédures de laboratoire.
Cordialement,
Nicolas RAINVILLE
Responsable validation

12.FEV.2015



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

18, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL: 03 07 75 01 50 FAX: 03 07 75 01 55

Non Interlocuteur
Code Client: 281303
N° Echelonnement: F201500100

ELRES
Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges (04552)
Rue de la Boite Postale
La Bény
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Cuisine Centrale Saint-Désirées Vosges
ELUR Enseignement - EST
La Bény - Rue de la Boite
81100 SAINT-DÉSIRÉES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

Metz le, 12/01/2015

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CONCOMBRE

Prélevé le: 06/01/2015
T° à l'usage: +10°C
Type de prélèvement: Autocons
Zone de prélèvement: Charbonnière
N° Analyse: FA 18 413 021 CC
Date de fabrication: 06/01/2015
Heure prélèvement: 11:30
T° à l'usage: +10°C
Famille Produit: ENTRESSES FROGES
Conditionnement: Prélevé par nos soins
DLC: 06/01/2015
Date de conditionnement: 06/01/2015
Date d'analyse: 06/01/2015
Par: LAL
Date réception: 01/01/2015
Heure réception: 08:30
T° réception: +8°C

Prélever: Croûtes épluchées, non épluchées
Tenir de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 15211 - NF V 08 100	Faune totale à 37°C /g	10 000 000	800
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /g	100	< 10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	< 100
AES 1011 0711 (1)	Séronégligence	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Bonne Analyse à DLC (conservation à température réfrigératoire)

Les informations portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Tout produit non conforme doit être arrêté. Le tableau de référence utilisé et la conclusion sont communiqués selon les protocoles définis par les procédures de laboratoire.
Cordialement,
Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 07 76 91 55
03 07 76 91 50

Metz la, 12/01/2015

Non référencés
Code Client: 281303
N° Echantillon: D2014030374

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0450)
Pne de la Boite Pringles
La Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELONGE-QUEVENT - EST
La Boite - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POELEE CHAMPETRE

Par: LAL

Fichier: 05120211
T° à cuis: +1°C
Type de prélevement: Alcoolisé
Zone de prélevement: Chambre froide

Heure prélevement: 11:30
T° ambiante: +2°C
Famille Produit: PLATS CUISINES
Conditions prélevement: Plats par lots
DLC: 07/05/2015

Date réception: 07/01/2015

Heure réception: 09:30

T° réception: +13°C

Date de fabrication: 05/01/2015

Type de conditionnement: Boite fin
Date début analyse: 07/01/2015

Attention: Plats cuillés sans homogénéiser, avec Recipients cuillés au bain-marie
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	<200
NF ISO 11114 - NF V08-100	Flore lactique à 30°C /g		<200
NF ISO 11181-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 30°C /g	800	<100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les analyses portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être corrécté. Le lieu de référence est celui de la commande et communiqué à votre adresse par les résultats de laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 07 76 91 55
03 07 76 91 50

Metz la, 05/01/2015

Non référencés
Code Client: 281303
N° Echantillon: D2014030374

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0450)
Pne de la Boite Pringles
La Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELONGE-QUEVENT - EST
La Boite - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : BOULETTES DE BOEUF

Par: HA

Fichier: 25120211
T° à cuis: +1°C
Type de prélevement: Alcoolisé
Zone de prélevement: Chambre froide

Heure prélevement: 09:30
T° ambiante: +1°C
Famille Produit: PLATS CUISINES
Conditions prélevement: Plats par lots
DLC: 10/12/2014

Date réception: 25/12/2014

Heure réception: 09:30

T° réception: +13°C

Date de fabrication: 25/12/2014

Type de conditionnement: En barquette
Date début analyse: 25/12/2014

Attention: Plats cuillés sans homogénéiser, avec pots en inox, expédiés au jute de la mercauto
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	850
NF ISO 11114 - NF V08-100	Flore lactique à 30°C /g		<200
NF ISO 11181-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 30°C /g	800	<100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les analyses portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être corrécté. Le lieu de référence est celui de la commande et communiqué à votre adresse par les résultats de laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 07 76 91 55
03 07 76 91 50

Metz la, 05/01/2015

Non référencés
Code Client: 281303
N° Echantillon: D2014030378

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0450)
Pne de la Boite Pringles
La Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELONGE-QUEVENT - EST
La Boite - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : HACHIS PARMENTIER

Par: HA

Fichier: 25120211
T° à cuis: +1°C
Type de prélevement: Alcoolisé
Zone de prélevement: Chambre froide

Heure prélevement: 09:30
T° ambiante: +1°C
Famille Produit: ENTREES FROIDES
Conditions prélevement: Plats par lots
DLC: 20/12/2014

Date réception: 25/12/2014

Heure réception: 09:30

T° réception: +13°C

Date de fabrication: 25/12/2014

Type de conditionnement: En barquette
Date début analyse: 25/12/2014

Attention: Préparation faite avec viande non importée, sans homogénéiser, avec Recipients cuillés au bain-marie
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	<200
NF ISO 11114 - NF V08-100	Flore lactique à 30°C /g		<200
NF ISO 11181-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 30°C /g	800	<100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les analyses portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être corrécté. Le lieu de référence est celui de la commande et communiqué à votre adresse par les résultats de laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 HETZ FAX: 03 07 76 91 55
03 07 76 91 50

Metz la, 02/01/2015

Non référencés
Code Client: 281303
N° Echantillon: A2014103183

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (P0450)
Pne de la Boite Pringles
La Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELONGE-QUEVENT - EST
La Boite - Rue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE DE RIZ

Par: HA

Fichier: 25120211
T° à cuis: +1°C
Type de prélevement: Alcoolisé
Zone de prélevement: Chambre froide

Heure prélevement: 09:30
T° ambiante: +1°C
Famille Produit: ENTREES FROIDES
Conditions prélevement: Plats par lots
DLC: 20/12/2014

Date réception: 20/12/2014

Heure réception: 09:30

T° réception: +13°C

Date de fabrication: 20/12/2014

Type de conditionnement: En barquette
Date début analyse: 20/12/2014

Attention: Préparation faite avec viande non importée, sans homogénéiser, avec Recipients cuillés au bain-marie
Toute référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Flore mésophile totale à 30°C /g	1 000 000	2 800
NF ISO 11114 - NF V08-100	Flore lactique à 30°C /g		<200
NF ISO 11181-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 30°C /g	800	<100
AES 1511-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les analyses portées sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être corrécté. Le lieu de référence est celui de la commande et communiqué à votre adresse par les résultats de laboratoire
(1) Contrôle NF V08-100

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

618 AU CARTEL DE 100000 - B.P. 231 87070 METZ - TEL : 03 87 78 01 55
16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ FAX : 03 87 78 01 55
ego-analyses@agro-analyses.fr ego-analyses@agro-analyses.com
Metz, le, 09/12/2014

Non Interférences :
Code Client : 231303
N° Echantillon : F2014022271

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES (POLLIS)
Pue de la Boite Prologis
La Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Boite - Pue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TARTIFLETTE

Prélevé le : 09/12/2014
T° à l'aveugle :
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FARMANSON
Date de fabrication : 28/11/2014

Heure prélevée : 09:40
Famille Produit : PLATS CUSINES
Condition prélevement : Prélèvement sous vide
DLC : 03/12/2014
Type de conditionnement : Sous Vide
Date d'analyse : 03/12/2014

Par : CEE

75 DEC 2014

Date réception : 03/12/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Prélevé : Fats solides sans fromage, avec pâte crantée, enveloppés ou plats de la crevette ET Richard, emballés ou non
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 15613-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V04 055-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7217	Cocci Gram positif à 37°C /g	30	<10
NF EN ISO 7217	Bacilli Gram positif à 37°C /g	500	<100
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être soumis à la suite de révisions afin de le remettre aux normes sans compromettre les autres produits de la fabrication.
Dr Céline N° Valentin

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

618 AU CARTEL DE 100000 - B.P. 231 87070 METZ - TEL : 03 87 78 01 55
16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ FAX : 03 87 78 01 55
ego-analyses@agro-analyses.fr ego-analyses@agro-analyses.com
Metz, le, 09/12/2014

Non Interférences :
Code Client : 231303
N° Echantillon : F2014022100

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES (POLLIS)
Pue de la Boite Prologis
La Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Boite - Pue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JAMBON CUIT DE PARIS

Prélevé le : 01/12/2014
T° à l'aveugle :
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : MADRANGE
N° article : FA 17 045 001 CCE
Référence fabrication : C.C.0479

Heure prélevée : 09:40
Famille Produit : CHARCUTERIES
Condition prélevement : Prélèvement sous vide
DLC : 15/12/2014
Date de conditionnement : 01/12/2014
Type de conditionnement : Sous Vide
Date d'analyse : 04/12/2014

Par : CEE
N° lot : 231233011026

Date réception : 03/12/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Prélevé : Charcuterie salée
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4313-2 Espal	Pureté jusqu'à la base à 37°C /g	12 000 000	110 000
NF ISO 15218 - NF V04-100	Pureté jusqu'à 30°C /g		300 000
NF ISO 15613-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V04 055-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7217	Cocci Gram positif à 37°C /g	30	<10
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être soumis à la suite de révisions afin de le remettre aux normes sans compromettre les autres produits de la fabrication.
Dr Céline N° Valentin

Nicolas RANVILLE
Responsable validation

27 NOV 2014



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

618 AU CARTEL DE 100000 - B.P. 231 87070 METZ - TEL : 03 87 78 01 55
16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ FAX : 03 87 78 01 55
ego-analyses@agro-analyses.fr ego-analyses@agro-analyses.com
Metz, le, 20/11/2014

Non Interférences :
Code Client : 231303
N° Echantillon : F2014021828

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES (POLLIS)
Pue de la Boite Prologis
La Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Boite - Pue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TOMATE

Prélevé le : 18/11/2014
T° à l'aveugle : +10°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : COOPER MANSION
Date de fabrication : 17/11/2014

Heure prélevée : 13:00
T° à l'aveugle : +10°C
Famille Produit : ENTREES PRODUITS
Condition prélevement : Prélèvement sous vide
DLC : 20/11/2014
Type de conditionnement : En baguette
Date d'analyse : 20/11/2014

Par : CEE

Date réception : 18/11/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Prélevé : Cueillette directe sans emballage
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4313-2 Espal	Pureté jusqu'à la base à 37°C /g	12 000 000	<200
NF ISO 15613-2	Escherichia coli à 4°C /g	100	<10
NF V04 055-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /g	100	<100
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être soumis à la suite de révisions afin de le remettre aux normes sans compromettre les autres produits de la fabrication.
Dr Céline N° Valentin

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MOD

618 AU CARTEL DE 100000 - B.P. 231 87070 METZ - TEL : 03 87 78 01 55
16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ FAX : 03 87 78 01 55
ego-analyses@agro-analyses.fr ego-analyses@agro-analyses.com
Metz, le, 12/11/2014

Non Interférences :
Code Client : 231303
N° Echantillon : F2014020781

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES (POLLIS)
Pue de la Boite Prologis
La Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOIGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Boite - Pue de la Boite
8100 SAINT DE DES VOIGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ROTI DE PORC

Prélevé le : 04/11/2014
T° à l'aveugle : +10°C
Type de prélèvement : Autonorme
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FARMANSON
Date de fabrication : 03/11/2014

Heure prélevée : 08:00
T° à l'aveugle : +10°C
Famille Produit : PLATS CUSINES
Condition prélevement : Prélèvement sous vide
DLC : 08/11/2014
Type de conditionnement : Paquet vide
Date d'analyse : 05/11/2014

Par : CEE

Date réception : 05/11/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3°C

Prélevé : Fats solides sans fromage, avec pâte crantée, enveloppés ou plats de la merca
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4313-2 Espal	Pureté jusqu'à la base à 37°C /g	12 000 000	1 800 000
NF ISO 15218 - NF V04-100	Pureté jusqu'à 30°C /g		1 800 000
Cofal	Ratio Pureté indisp/2 / Pureté lacty/g	100	1,6
NF ISO 15613-2	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V04 055-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7217	Cocci Gram positif à 37°C /g	30	<10
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /25g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire) Complète tenue de la Pureté lactique

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être soumis à la suite de révisions afin de le remettre aux normes sans compromettre les autres produits de la fabrication.
Dr Céline N° Valentin

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

AGRO ANALYSES
CASA CHERI : 281303
N° Echelon : F2014020158

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES (04557)
Rue de la Boie Protégée
La Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES
ELON ENSEIGNEMENT - EST
La Boie - Rue de la Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JUJEUINE DE LEGUMES

Par: CH

Référence: 06110214
N° de commande: 0839
N° de produit: 130
Type de prélèvement: Aliments
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTAUSSON
Date de fabrication: 03/10/2014
Date de début d'analyse: 03/10/2014
Type de conditionnement: En baguette
Date de début d'analyse: 03/10/2014
Date réception: 03/10/2014
N° de réception: 0839
1° Réception: +24°C

Résumé: Préparation faite avec produits non périssables, sans bonjour, avec ingrédients achetés en magasin
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Sp1	Flore mésophile totale à 37°C /y	1 000 000	600
NF ISO 13114-1 NF V24-120	Flore lactique à 37°C /y	<200	<200
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V24-057-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7132	Bactéries aérobies à 37°C /y	600	300
AES 15114/011 (1)	Salmonella /Sg	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 6°C (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. La liste de référence est à la disposition de nos clients. Nous nous réservons le droit de modifier les procédures de laboratoire.
(1) Contrôle par validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

AGRO ANALYSES
CASA CHERI : 281303
N° Echelon : F2014020168

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES (04557)
Rue de la Boie Protégée
La Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES
ELON ENSEIGNEMENT - EST
La Boie - Rue de la Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POULET ROTI AU JUS

Par: COO

Référence: 25102011
N° de commande: 0839
N° de produit: 130
Type de prélèvement: Aliments
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTAUSSON
N° de lot: F218-413-0000
Date de fabrication: 25/10/2011
Date de début d'analyse: 25/10/2011
Type de conditionnement: En baguette
Date de début d'analyse: 25/10/2011
Date réception: 25/10/2011
N° de réception: 0839
1° Réception: +24°C

Résumé: Préparation faite avec ingrédients non périssables, sans bonjour, avec ingrédients achetés en magasin
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Sp1	Flore mésophile totale à 37°C /y	1 000 000	200
NF ISO 13114-1 NF V24-120	Flore lactique à 37°C /y	<200	<200
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V24-057-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7132	Coliformes pathogènes à 37°C /y	30	<10
AES 15114/011 (1)	Salmonella /Sg	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 6°C (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. La liste de référence est à la disposition de nos clients. Nous nous réservons le droit de modifier les procédures de laboratoire.
(1) Contrôle par validation

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

AGRO ANALYSES
CASA CHERI : 281303
N° Echelon : F2014020132

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES (04557)
Rue de la Boie Protégée
La Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES
ELON ENSEIGNEMENT - EST
La Boie - Rue de la Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JAMBON BLANC 2 PIECES

Par: COO

Référence: 03102014
N° de commande: 0839
N° de produit: 130
Type de prélèvement: Aliments
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTAUSSON
N° de lot: F218-413-0000
Date de fabrication: 03/10/2014
Date de début d'analyse: 03/10/2014
Type de conditionnement: En baguette
Date de début d'analyse: 03/10/2014
Date réception: 03/10/2014
N° de réception: 0839
1° Réception: +24°C

Résumé: Préparation faite avec ingrédients non périssables, sans bonjour, avec ingrédients achetés en magasin
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Sp1	Flore mésophile totale à 37°C /y	10 000 000	1 500 000
NF ISO 13114-1 NF V24-120	Flore lactique à 37°C /y	<1000	<1000
NF ISO 15218-2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V24-057-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7132	Coliformes pathogènes à 37°C /y	30	<10
AES 15114/011 (1)	Salmonella /Sg	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 6°C (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. La liste de référence est à la disposition de nos clients. Nous nous réservons le droit de modifier les procédures de laboratoire.
(1) Contrôle par validation

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 57070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60

AGRO ANALYSES
CASA CHERI : 281303
N° Echelon : F2014020184

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES (04557)
Rue de la Boie Protégée
La Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(site intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOGGES
ELON ENSEIGNEMENT - EST
La Boie - Rue de la Boie
81100 SAINT-DES-VOGGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : FROMAGE BLANC VANILLE

Par: CH

Référence: 06102014
N° de commande: 0839
N° de produit: 130
Type de prélèvement: Aliments
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTAUSSON
Date de fabrication: 06/10/2014
Date de début d'analyse: 06/10/2014
Type de conditionnement: En baguette
Date de début d'analyse: 06/10/2014
Date réception: 06/10/2014
N° de réception: 0839
1° Réception: +14°C

Résumé: Préparation faite avec ingrédients non périssables, sans bonjour, avec ingrédients achetés en magasin
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 102-6500 (1)	Staphylocoques /Sg		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à 6°C (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs positifs sur ce rapport ne concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. La liste de référence est à la disposition de nos clients. Nous nous réservons le droit de modifier les procédures de laboratoire.
(1) Contrôle par validation

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

618 AV. CANTON DE BOSSON - BP 271 33175 ST GENES - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
agro-analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr

Metz le, 14/10/2014

Notif. (Réception)
Code Client: 281503
N° Echelonnement: F2014020150

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04557)
Rue de la Boite Postale
La Boisse
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Boisse - Rue de la Boite
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : FROMAGE BLANC VANILLE

Référence: 05102014
T° à servir: +4°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTILIVSON
Date de fabrication: 05102014
Heure prélevement: 11:30
T° à servir: +4°C
Famille Produit: PATISSERIES, CEREALIS, FRAITS FRAIS
Conditionnement: Pâte à pain
DLC: 05102014
Date réception: 05102014
Heure réception: 08:30
Par: CR

Prévoir: Prévoir le matériel pour recevoir nos clients sur site sans faute
Tous de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Epil	Flora mésophile totale à 37°C /y	1 000 000	1 000 000
NF ISO 11111 - NF ISO 110	Flora lactique à 37°C /y		200 000
Cred	Ratio Flora mésophile / Flora lactique	100	2.4
NF ISO 11111-2	Escherichia coli à 4°C /y	10	<10
NF V 08 037-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /y	100	<100
AES 1011-0711 (U)	Salmonella GSp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire) Compte tenu de la forte lactique

Si l'indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être mis à l'écart. Le lieu de référence est communiqué à titre informatif par le prestataire de laboratoire.
Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

618 AV. CANTON DE BOSSON - BP 271 33175 ST GENES - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
agro-analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr

Metz le, 15/10/2014

Notif. (Réception)
Code Client: 281503
N° Echelonnement: F2014020150

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04557)
Rue de la Boite Postale
La Boisse
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Boisse - Rue de la Boite
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JARDINIERE LEGUME

Référence: 05102014
T° à servir: +4°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTILIVSON
Date de fabrication: 05102014
Heure prélevement: 11:30
T° à servir: +4°C
Famille Produit: FRAIS CUISINES
Conditionnement: Pâte à pain
DLC: 05102014
Date réception: 05102014
Heure réception: 08:30
Par: CR

Prévoir: Prévoir le matériel pour recevoir nos clients sur site sans faute
Tous de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Epil	Flora mésophile totale à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11111 - NF ISO 110	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 11111-2	Escherichia coli à 4°C /y	10	<10
NF V 08 037-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 2322	Escherichia coli à 37°C /y	100	<100
AES 1011-0711 (U)	Salmonella GSp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être mis à l'écart. Le lieu de référence est communiqué à titre informatif par le prestataire de laboratoire.
Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

618 AV. CANTON DE BOSSON - BP 271 33175 ST GENES - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
agro-analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr

Metz le, 20/10/2014

Notif. (Réception)
Code Client: 281503
N° Echelonnement: F2014020150

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04557)
Rue de la Boite Postale
La Boisse
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Boisse - Rue de la Boite
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE VERTE

Référence: 05102014
T° à servir: +4°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FANTILIVSON
Date de fabrication: 20102014
Heure prélevement: 09:00
T° à servir: +4°C
Famille Produit: ENTREES FRAICHES
Conditionnement: Pâte à pain
DLC: 20102014
Date réception: 20102014
Heure réception: 08:30
Par: COO

Prévoir: Prévoir le matériel pour recevoir nos clients sur site sans faute
Tous de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Epil	Flora mésophile totale à 37°C /y	1 000 000	1 000 000
NF ISO 11111-2	Escherichia coli à 4°C /y	100	<10
NF V 08 037-1	Staphylococcus à température positive à 37°C /y	100	<100
AES 1011-0711 (U)	Salmonella GSp	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être mis à l'écart. Le lieu de référence est communiqué à titre informatif par le prestataire de laboratoire.
Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

618 AV. CANTON DE BOSSON - BP 271 33175 ST GENES - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
10, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ - TEL: 03 87 76 01 55 - FAX: 03 87 76 01 55
agro-analyses@agro-analyses.fr agro-analyses@agro-analyses.fr

Metz le, 13/10/2014

Notif. (Réception)
Code Client: 281503
N° Echelonnement: E2014050333

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04557)
Rue de la Boite Postale
La Boisse
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Boisse - Rue de la Boite
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Date Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Surface analysée : PLAQUE A TROU

Référence: 05102014
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Cuisine
Heure prélevement: 11:30
Date de dernier nettoyage: 05102014
Date de fabrication: 05102014
Heure de dernier nettoyage: 13:00
Date réception: 05102014
Heure réception: 08:30
Par: CR

Prévoir: Constat de surface
Tous de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Béa-glyciste	Flora mésophile totale /10 cm²	25	Absence
Béa-glyciste	Coliformes totaux /10 cm²	Absence	Absence

Conclusion: Etat de surface SATISFAISANT

Si l'indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être mis à l'écart. Le lieu de référence est communiqué à titre informatif par le prestataire de laboratoire.
Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO « ANALYSES LABORATOIRE »

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

610 22 CANTON DE MONTAIGU - B.P. 20117 67000 - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
agro-analyses@agro-analyses.com Metz, le 15/10/2014

Non Interférences
Code Client: 201303
N° Echantillon: A20140919301

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bûche Prolongée
La Bussy
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bussy - Rue de la Bûche
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SEMOULE

Par: CH

Pilule(s): 65102014
T° à cœur: +19°C
Type de prélevement: Autocons. 0/2
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMVASSON
Date de fabrication: 05/10/2014
Heure prélevement: 11:30
T° à surface: +19°C
Famille produit: PLATS CUISINES
Conditionnement: Pilule par sachets
DLC: 15/09/2014
Date réception: 05/10/2014
Heure réception: 08:30
Type de conditionnement: En baguette
Date début analyse: 15/10/2014
T° réception: +19°C

Remarque: Pouches de Semoule, sans emballage, en sachet, emballé en sachet
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spinal	Fluorescence totale à 37°C /g	1 600 000	2 300
NF ISO 13111 - NF V08-100	Fluorescence à 37°C /g	<200	<200
NF ISO 11614-2	Escolon à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 37°C /g	300	<100
AES 1511 0711 (1)	Salmonella (5g)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport concernait que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être analysé à la destination appropriée en fonction des données de la procédure de traitement de la non-conformité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO « ANALYSES LABORATOIRE »

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

610 22 CANTON DE MONTAIGU - B.P. 20117 67000 - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
agro-analyses@agro-analyses.com Metz, le 10/11/2014

Non Interférences
Code Client: 201303
N° Echantillon: A2014091909

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bûche Prolongée
La Bussy
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bussy - Rue de la Bûche
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MUNSTER

Par: CH

Pilule(s): 05110211
T° à cœur: +20°C
Type de prélevement: Autocons. 0/2
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANCHE MASON
Date de fabrication: 29/10/2014
Heure prélevement: 01:05
T° à surface: +20°C
Famille produit: FROMAGE
Conditionnement: Pilule par sachets
DLC: 05/11/2014
Date réception: 05/11/2014
Heure réception: 08:30
Type de conditionnement: En baguette
Date début analyse: 05/11/2014
T° réception: +24°C

Remarque: Fromage au lait pasteurisé (lait ou aigre)
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 11614-2	Escolon à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
AES 1511 0711 (1)	Salmonella (5g)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport concernait que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être analysé à la destination appropriée en fonction des données de la procédure de traitement de la non-conformité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO « ANALYSES LABORATOIRE »

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

610 22 CANTON DE MONTAIGU - B.P. 20117 67000 - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
agro-analyses@agro-analyses.com Metz, le 10/11/2014

Non Interférences
Code Client: 201303
N° Echantillon: A2014091910

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bûche Prolongée
La Bussy
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bussy - Rue de la Bûche
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MUNSTER

Par: CH

Pilule(s): 05110211
T° à cœur: +19°C
Type de prélevement: Autocons. 0/2
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: TRANCHE MASON
Date de fabrication: 29/10/2014
Heure prélevement: 01:05
T° à surface: +19°C
Famille produit: FROMAGE
Conditionnement: Pilule par sachets
DLC: 05/11/2014
Date réception: 05/11/2014
Heure réception: 08:30
Type de conditionnement: En baguette
Date début analyse: 05/11/2014
T° réception: +19°C

Remarque: Pouches de Semoule, sans emballage, en sachet, emballé en sachet
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 103 - 0502 (1)	Listeria monocytogenes (2g)		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport concernait que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être analysé à la destination appropriée en fonction des données de la procédure de traitement de la non-conformité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO « ANALYSES LABORATOIRE »

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

610 22 CANTON DE MONTAIGU - B.P. 20117 67000 - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
18, RUE DES POTIERS D'ÉTAI - ACTIPOLE - 67070 HETZ - TEL: 03 07 75 91 50 - FAX: 03 07 75 91 55
agro-analyses@agro-analyses.com Metz, le 01/10/2014

Non Interférences
Code Client: 201303
N° Echantillon: B2014077378

ELRES
CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bûche Prolongée
La Bussy
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUISINE CENTRALE SAINT DES VOSSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bussy - Rue de la Bûche
8100 SAINT DES VOSSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE PIEMONTAISE

Par: CH

Pilule(s): 18092014
T° à cœur: +19°C
Type de prélevement: Autocons. 0/2
Zone de prélevement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FAIMVASSON
Date de fabrication: 18/09/2014
Heure prélevement: 11:30
T° à surface: +19°C
Famille produit: ENTREEES FRAIQUES
Conditionnement: Pilule par sachets
DLC: 22/09/2014
Date réception: 18/09/2014
Heure réception: 18:00
Type de conditionnement: En baguette
Date début analyse: 22/09/2014
T° réception: +19°C

Remarque: Préparation froide avec conditionnement en sachet, sans emballage, en sachet, emballé en sachet
Type de référence: Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spinal	Fluorescence totale à 37°C /g	1 600 000	220 000
NF ISO 13111 - NF V08-100	Fluorescence à 37°C /g	<200	8 200
NF ISO 11614-2	Escolon à 41°C /g	10	<10
NF V 08 047-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7312	Coliformes pathogènes à 37°C /g	30	<10
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 37°C /g	300	<100
AES 1511 0711 (1)	Salmonella (5g)	Absence	Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Si l'indicateur positif sur ce rapport concernait que l'échantillon soumis à l'essai. Tout produit non conforme doit être retiré de la vente et être analysé à la destination appropriée en fonction des données de la procédure de traitement de la non-conformité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 67070 METZ FAX: 03 07 75 01 85
TEL: 03 07 75 01 60

02 03 07 75 01 60
02 03 07 75 01 60
02 03 07 75 01 60

Notif. Insee: 231503
N° Echelonnement: B2316077373

ELRES
CLASSE CENTRALE SAINT OÉ DES VOSGES (04452)
Rue de la Bête Prolongée
La Bèze
88100 SAINT OÉ DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CLASSE CENTRALE SAINT OÉ DES VOSGES
EURO ENSEIGNEMENT - EST
La Bèze - Rue de la Bête
88100 SAINT OÉ DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE PIEMONTAISE

Révisé le: 15/09/2011
T° à l'envoi: 14°C
Type de prélèvement: Autoclave
Zone de prélèvement: Chambre froide
Nom du fournisseur: FFFI MAISON
Date de fabrication: 15/09/2011

Heure de réception: 11:29
T° au dépôt: 14°C
Façonneur: ENTREES FROCES
Conditionnement: Film à parois souples
DLC: 22/09/2011
Type de conditionnement: En brique
Date d'analyse: 22/09/2011

Par: CH
Date réception: 15/09/2011
Heure réception: 11:00
T° réception: 14°C

Méthode: Fiche de la norme microbiologique
Code de référence: 04016 (code de charge)

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CITERES	RESULTATS
AES 103 - 6526 (1)	UV (microbiologie 02)		Absence

Conclusion: Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque: Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport ne constituent qu'une référence à titre indicatif. Tout produit non conforme doit être détruit. Le laborantien s'engage à respecter les protocoles en vigueur en matière de sécurité alimentaire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAIEN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 91 60 FAX : 03 87 76 91 65

Code Client : 281303
N° Echantillon : 02014077378

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04352)
Pue de la Bole Prodiges
La Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE DE BLE

Par: CH

Pile/N° : 15092014
T° à cœur : 4°C
Type de prélevement : Autonorme
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FANT MASON
Date de fabrication : 15/09/2014
Heure prélevement : 11:20
T° à cœur : 4°C
Famille Produit : ENTREES FROIDES
Condition prélevement : Pile à parmesan
Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 11:00
Type de conditionnement : En barquette
Date début analyse : 23/09/2014
T° réception : 4°C

Prélevement : Pile à parmesan froide avec croûtes non mangées, sans fromage, avec croûtes, entrée de viande
Témoin de référence : Sebe le tableau des étapes

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4332 B Espal	Puissance totale à 30°C /g	1 000 000	28 000
NF ISO 11111 - NF V08-100	Puissance totale à 30°C /g		21 000
NF ISO 11119 B	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 08-057-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7317	Cheribacter parvulus à 37°C /g	100	<100
AES 1511 07111 (1)	Bactérielle (log)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé à la suite de l'échec de la conclusion pour garantir la sécurité des clients et des fournisseurs par les produits de sécurité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAIEN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 91 60 FAX : 03 87 76 91 65

Code Client : 281303
N° Echantillon : 02014077377

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04352)
Pue de la Bole Prodiges
La Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE DE BLE

Par: CH

Pile/N° : 15092014
T° à cœur : 4°C
Type de prélevement : Autonorme
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FANT MASON
Date de fabrication : 15/09/2014
Heure prélevement : 11:20
T° à cœur : 4°C
Famille Produit : ENTREES FROIDES
Condition prélevement : Pile à parmesan
Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 11:00
Type de conditionnement : En barquette
Date début analyse : 23/09/2014
T° réception : 4°C

Prélevement : Pile à parmesan froide avec croûtes non mangées, sans fromage, avec croûtes, entrée de viande
Témoin de référence : Sebe le tableau des étapes

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 1503-0503 (1)	Microbiologique (log)		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé à la suite de l'échec de la conclusion pour garantir la sécurité des clients et des fournisseurs par les produits de sécurité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAIEN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 91 60 FAX : 03 87 76 91 65

Code Client : 281303
N° Echantillon : F2014018933

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04352)
Pue de la Bole Prodiges
La Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SAUTE DE VEAU

Par: CH

Pile/N° : 15092014
T° à cœur : 4°C
Type de prélevement : Autonorme
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FANT MASON
Date de fabrication : 15/09/2014
Heure prélevement : 11:20
T° à cœur : 4°C
Famille Produit : PLATS CUSINES
Condition prélevement : Pile à parmesan
Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 11:00
Type de conditionnement : En barquette
Date début analyse : 23/09/2014
T° réception : 4°C

Prélevement : Pile à parmesan froide avec croûtes non mangées, sans fromage, avec croûtes, entrée de viande
Témoin de référence : Sebe le tableau des étapes

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4332 B Espal	Puissance totale à 30°C /g	1 000 000	200
NF ISO 11111 - NF V08-100	Puissance totale à 30°C /g		<200
NF ISO 11119 B	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 08-057-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7317	Cheribacter parvulus à 37°C /g	100	<100
AES 1511 07111 (1)	Bactérielle (log)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé à la suite de l'échec de la conclusion pour garantir la sécurité des clients et des fournisseurs par les produits de sécurité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

10, RUE DES POTIERS D'ÉTAIEN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 76 91 60 FAX : 03 87 76 91 65

Code Client : 281303
N° Echantillon : F2014018933

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES (04352)
Pue de la Bole Prodiges
La Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT-DES-VOSGES
ELRES ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
83100 SAINT-DES-VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ROTI DE PORC AU JUS

Par: EO

Pile/N° : 15092014
T° à cœur : 6°C
Type de prélevement : Autonorme
Zone de prélevement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FANT MASON
Date de fabrication : 15/09/2014
Heure prélevement : 08:45
T° à cœur : 6°C
Famille Produit : PLATS CUSINES
Condition prélevement : Pile à parmesan
Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 08:30
Type de conditionnement : Pack 200g
Date début analyse : 15/09/2014
T° réception : 12,4°C

Prélevement : Pile à parmesan froide avec croûtes non mangées, sans fromage, avec croûtes, entrée de viande
Témoin de référence : Sebe le tableau des étapes

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4332 B Espal	Puissance totale à 30°C /g	1 000 000	83 000
NF ISO 11111 - NF V08-100	Puissance totale à 30°C /g		<83
NF ISO 11119 B	Escherichia coli à 4°C /g	10	<10
NF V 08-057-1	Staphylococcus à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7317	Cheribacter parvulus à 37°C /g	100	<100
AES 1511 07111 (1)	Bactérielle (log)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Les indicateurs portés sur ce rapport ne concernent que l'échantillon soumis à essai. Tout produit non conforme doit être contrôlé à la suite de l'échec de la conclusion pour garantir la sécurité des clients et des fournisseurs par les produits de sécurité.

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

816 JY CANTON DE LA VOISIE - BP 10017 33000 BORDEAUX - FRANCE
TEL : 03 07 76 01 60 16, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 HIEZ - FRANCE
e.gro-analyses@agro-analyses.fr e.gro-analyses@agro-analyses.com

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2014010214

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (POISS)
Rue de la Bole Prolonge
La Boisy
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENGAGEMENT - EST
La Boisy - Rue de la Bole
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : ROTI DE PORC AU JUS

Référence : 12052014
T° à cœur : 0°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATT MAISON
N° d'analyse : FR 11411021CE
Date de fabrication : 15/09/2014

Type de conditionnement : Reconditionné
Date d'analyse : 15/09/2014

Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +24°C

Référence : Packets de viande monotypés
Taux de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 153-150 (1)	Viande monotypés (1)		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Indiquer par un X sur ce rapport si le produit ne correspond pas à l'étiquetage ou si le produit ne correspond pas à la norme de référence. Le taux de référence est de 100% sauf mention contraire. Les analyses sont effectuées par les produits de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

816 JY CANTON DE LA VOISIE - BP 10017 33000 BORDEAUX - FRANCE
TEL : 03 07 76 01 60 16, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 HIEZ - FRANCE
e.gro-analyses@agro-analyses.fr e.gro-analyses@agro-analyses.com

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : F2014010214

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (POISS)
Rue de la Bole Prolonge
La Boisy
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENGAGEMENT - EST
La Boisy - Rue de la Bole
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SAUTE DE POULET SAUCE FORESTIERE ADULTE

Référence : 12052014
T° à cœur : 0°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATT MAISON
N° d'analyse : FR 11411021CE
Date de fabrication : 15/09/2014

Type de conditionnement : Reconditionné
Date d'analyse : 15/09/2014

Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +24°C

Référence : Packets de viande monotypés
Taux de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Forme microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	20 000
NF ISO 13211-NF V58-120	Forme totale à 37°C Jy		<200
NF ISO 11613-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 04 017-1	Staphylococcus à comptage positif à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Cholestérol pathogène à 37°C Jy	30	<10
AES 153-150 (1)	Sécheresse (1)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Indiquer par un X sur ce rapport si le produit ne correspond pas à l'étiquetage ou si le produit ne correspond pas à la norme de référence. Le taux de référence est de 100% sauf mention contraire. Les analyses sont effectuées par les produits de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

816 JY CANTON DE LA VOISIE - BP 10017 33000 BORDEAUX - FRANCE
TEL : 03 07 76 01 60 16, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 HIEZ - FRANCE
e.gro-analyses@agro-analyses.fr e.gro-analyses@agro-analyses.com

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : D2014013313

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (POISS)
Rue de la Bole Prolonge
La Boisy
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENGAGEMENT - EST
La Boisy - Rue de la Bole
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : FLAN DE JULIENNE

Référence : 12052014
T° à cœur : 0°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATT MAISON
N° d'analyse : FR 11411021CE
Date de fabrication : 15/09/2014

Type de conditionnement : Reconditionné
Date d'analyse : 15/09/2014

Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +24°C

Référence : Packets de viande monotypés
Taux de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Forme microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	500 000
NF ISO 13211-NF V58-120	Forme totale à 37°C Jy		<200
NF ISO 11613-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 04 017-1	Staphylococcus à comptage positif à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Cholestérol pathogène à 37°C Jy	30	<10
NF EN ISO 7312	Escherichia coli à 37°C Jy	500	<100
AES 153-150 (1)	Sécheresse (1)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Indiquer par un X sur ce rapport si le produit ne correspond pas à l'étiquetage ou si le produit ne correspond pas à la norme de référence. Le taux de référence est de 100% sauf mention contraire. Les analyses sont effectuées par les produits de laboratoire.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

816 JY CANTON DE LA VOISIE - BP 10017 33000 BORDEAUX - FRANCE
TEL : 03 07 76 01 60 16, RUE DES POTIERS D'ETAH - ACTIPOLE - 87070 HIEZ - FRANCE
e.gro-analyses@agro-analyses.fr e.gro-analyses@agro-analyses.com

Non référencé
Code Client : 281303
N° Echantillon : D2014013313

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (POISS)
Rue de la Bole Prolonge
La Boisy
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENGAGEMENT - EST
La Boisy - Rue de la Bole
8100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : CUSSÉ DE POULET

Référence : 12052014
T° à cœur : 110°C
Type de prélèvement : Autoclave
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FATT MAISON
N° d'analyse : FR 11411021CE
Date de fabrication : 15/09/2014

Type de conditionnement : Sous film
Date d'analyse : 23/09/2014

Date réception : 15/09/2014
Heure réception : 11:00
T° réception : +33°C

Référence : Packets de viande monotypés
Taux de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4133-2 Spinal	Forme microbienne totale à 30°C Jy	1 000 000	<200
NF ISO 13211-NF V58-120	Forme totale à 37°C Jy		<200
NF ISO 11613-2	Escherichia coli à 41°C Jy	10	<10
NF V 04 017-1	Staphylococcus à comptage positif à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Cholestérol pathogène à 37°C Jy	30	<10
AES 153-150 (1)	Sécheresse (1)	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à DCO (conservation à température réglementaire)

Indiquer par un X sur ce rapport si le produit ne correspond pas à l'étiquetage ou si le produit ne correspond pas à la norme de référence. Le taux de référence est de 100% sauf mention contraire. Les analyses sont effectuées par les produits de laboratoire.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX : 03 87 75 91 55
cgo-analyses@agro-analyses.fr cgo-analyses@agro-analyses.com

Metz le, 30/08/2014

Non Affiliés
Code Client : 281303
N° Echelle : D2014013553

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04157)
Rue de la Bole Potrière
La Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : JARDINIÈRE DE LEGUMES

Prélevé le : 19/08/2014 Heure prélevement : 13:00 Par : LAL
T° à l'aveugle : +10 T° ambiante : +10
Type de prélèvement : Autoclavé Famille Produit : PLATS CUISINES
Zone de prélèvement : Chambre froide Condition prélevement : Prélevé par nous-même
DLC : 24/09/2014 Date réception : 19/08/2014
Date de fabrication : 19/08/2014 Type de conditionnement : Eau Min Date début analyse : 21/08/2014
T° réception : +3.3°C

Références : Pâte cuite à base fromage, avec Noix de cajou, emballé en ambli
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spinal	Flore mésophile totale à 37°C /g	1 000 000	<100
NF ISO 11111 - NF V28-100	Flore lactique à 37°C /g		<100
NF ISO 11130-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF VCE 697-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7318	Bactéries aérobies à 37°C /g	800	<100
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport sont en accord avec les analyses effectuées. Tout produit non conforme doit être détruit. Le texte de référence utilisé en la conclusion est communiqué sur les sites internet de la société par les procédures de la norme AFNOR.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX : 03 87 75 91 55
cgo-analyses@agro-analyses.fr cgo-analyses@agro-analyses.com

Metz le, 30/08/2014

Non Affiliés
Code Client : 281303
N° Echelle : F2014012478

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04157)
Rue de la Bole Potrière
La Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : OEUF TRANCHIÉS

Prélevé le : 19/08/2014 Heure prélevement : 13:00 Par : LAL
T° à l'aveugle : +10 T° ambiante : +10
Type de prélèvement : Autoclavé Famille Produit : ENTREES FROIDES
Zone de prélèvement : Chambre froide Condition prélevement : Prélevé par nous-même
DLC : 22/08/2014 Date réception : 19/08/2014
Date de fabrication : 19/08/2014 Type de conditionnement : Eau Min Date début analyse : 21/08/2014
T° réception : +3.3°C

Références : Préparation froide avec œufs et nos ingrédients, sans fromage, avec pâte crûte, emballé au poids de la marque
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spinal	Flore mésophile totale à 37°C /g	1 000 000	2 800
NF ISO 11111 - NF V28-100	Flore lactique à 37°C /g		2 800
NF ISO 11130-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF VCE 697-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7318	Bactéries aérobies à 37°C /g	800	<10
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport sont en accord avec les analyses effectuées. Tout produit non conforme doit être détruit. Le texte de référence utilisé en la conclusion est communiqué sur les sites internet de la société par les procédures de la norme AFNOR.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX : 03 87 75 91 55
cgo-analyses@agro-analyses.fr cgo-analyses@agro-analyses.com

Metz le, 30/08/2014

Non Affiliés
Code Client : 281303
N° Echelle : F2014012477

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04157)
Rue de la Bole Potrière
La Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : OEUF TRANCHES

Prélevé le : 18/08/2014 Heure prélevement : 13:00 Par : LAL
T° à l'aveugle : +10 T° ambiante : +10
Type de prélèvement : Autoclavé Famille Produit : ENTREES FROIDES
Zone de prélèvement : Chambre froide Condition prélevement : Prélevé par nous-même
DLC : 22/08/2014 Date réception : 18/08/2014
Date de fabrication : 18/08/2014 Type de conditionnement : Eau Min Date début analyse : 20/08/2014
T° réception : +3.3°C

Références : Pâte cuite à base fromage, avec Noix de cajou, emballé en ambli
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 1011-0710 (1)	Salmonella monovariante /g		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport sont en accord avec les analyses effectuées. Tout produit non conforme doit être détruit. Le texte de référence utilisé en la conclusion est communiqué sur les sites internet de la société par les procédures de la norme AFNOR.

Laurence ROUSSELLE
Responsable Technique
Microbiologie



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITE MDD

03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 16, RUE DES POTIERS D'ETAIN - ACTIPOLE - 87070 METZ FAX : 03 87 75 91 55
cgo-analyses@agro-analyses.fr cgo-analyses@agro-analyses.com

Metz le, 09/09/2014

Non Affiliés
Code Client : 281303
N° Echelle : D2014014209

ELRES
CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES (04157)
Rue de la Bole Potrière
La Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SAINT DE DES VOSGES
ELOR ENSEIGNEMENT - EST
La Bole - Rue de la Bole
81100 SAINT DE DES VOSGES
FRANCE
(adresse envoi)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POTAGE JEUNIS ADULTE

Prélevé le : 25/08/2014 Heure prélevement : 13:00 Par : VM
T° à l'aveugle : +10 T° ambiante : +10
Type de prélèvement : Autoclavé Famille Produit : PLATS CUISINES
Zone de prélèvement : Chambre froide Condition prélevement : Prélevé par nous-même
DLC : 25/08/2014 Date réception : 27/08/2014
Date de fabrication : 25/08/2014 Type de conditionnement : Eau Min Date début analyse : 30/08/2014
T° réception : +3.3°C

Références : Pâte cuite à base fromage, avec Noix de cajou, emballé en ambli
Texte de référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF EN ISO 4833-2 Spinal	Flore mésophile totale à 37°C /g	1 000 000	300
NF ISO 11111 - NF V28-100	Flore lactique à 37°C /g		<200
NF ISO 11130-2	Escherichia coli à 41°C /g	10	<10
NF VCE 697-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	100	<100
NF EN ISO 7318	Bactéries aérobies à 37°C /g	800	<100
AES 1011-0711 (1)	Salmonella /g	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à DLC (conservation à température réglementaire)

Les indications portées sur ce rapport sont en accord avec les analyses effectuées. Tout produit non conforme doit être détruit. Le texte de référence utilisé en la conclusion est communiqué sur les sites internet de la société par les procédures de la norme AFNOR.

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 FAX : 03 87 75 91 55

Code Client : 281503
N° Echantillon : D2114016034

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bole Polonoise
La Basse
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Adresse Site)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : TOMATE ADULTE

Prélevé le : 25/07/2014 Heure prélevement : 11:55 Par : VN
T° ambiante : 19°C T° réfrigération : 4°C
Type de prélevement : Autoconsommation Famille Produits : ENTREES FROIDES
Zone de prélevement : Chambre froide Condition prélevement : Plats préparés
Nom du fournisseur : FANT MASON D.C. : 25/07/2014 Date réception : 27/07/2014
N° de lot : FAB 813 0300E Type de conditionnement : En brique Date échant. analyse : 25/07/2014
Date de fabrication : 25/07/2014 T° réception : 4°C

Référence : Plats cuisinés sans bonjour, avec légumes, salades et autres
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
NF ISO 11131-1 NF V08-100	Flora lactique à 37°C Jy	10 000 000	0 000
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V08 027-1	Staphylococcus à température positive à 37°C Jy	100	<100
AES 15014/011 (1)	Salmonella Jy	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à D.C. (conservation à température réglementaire)

11 indicateurs positifs sur 11 rapport concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le total de référence utilisé et le résultat sont communiqués selon les échanges de données par les produits de laboratoire
1) Centre de Metz

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 FAX : 03 87 75 91 55

Code Client : 281503
N° Echantillon : A2114000234

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bole Polonoise
La Basse
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Adresse Site)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SANDWICH DINDE

Prélevé le : 17/07/2014 Heure prélevement : 07:45 Par : VN
T° ambiante : 19°C T° réfrigération : 4°C
Type de prélevement : Autoconsommation Famille Produits : SANDWICHES
Zone de prélevement : Chambre froide Condition prélevement : Plats préparés
Nom du fournisseur : FANT MASON D.C. : 15/07/2014 Date réception : 17/07/2014
N° de lot : FAB 813 0300E Type de conditionnement : En brique Date échant. analyse : 15/07/2014
Date de fabrication : 15/07/2014 T° réception : 4°C

Référence : Sandwiches préparés contenant du charcuterie crue, et bonjour ou bonjour points en charcuterie
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Selon NF V08 021- NF V08-100	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	68 000
NF ISO 11131-1 NF V08-100	Flora lactique à 37°C Jy	10 000 000	21 000
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V08 027-1	Staphylococcus à température positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Campylobacter pasteurisé à 37°C Jy	50	<50
AES 15014/011 (1)	Salmonella Jy	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à D.C. (conservation à température réglementaire)

11 indicateurs positifs sur 11 rapport concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le total de référence utilisé et le résultat sont communiqués selon les échanges de données par les produits de laboratoire
1) Centre de Metz

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 FAX : 03 87 75 91 55

Code Client : 281503
N° Echantillon : F2114010787

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bole Polonoise
La Basse
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Adresse Site)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : PUREE POMME DE TERRE

Prélevé le : 17/07/2014 Heure prélevement : 07:45 Par : VN
T° ambiante : 19°C T° réfrigération : 4°C
Type de prélevement : Autoconsommation Famille Produits : PLATS CUISINES
Zone de prélevement : Chambre froide Condition prélevement : Plats préparés
Nom du fournisseur : FANT MASON D.C. : 25/07/2014 Date réception : 17/07/2014
N° de lot : FAB 813 0300E Type de conditionnement : En brique Date échant. analyse : 15/07/2014
Date de fabrication : 15/07/2014 T° réception : 4°C

Référence : Plats cuisinés sans bonjour, avec légumes, salades et autres
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Selon NF V08 021- NF V08-100	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	8 200
NF ISO 11131-1 NF V08-100	Flora lactique à 37°C Jy	10 000 000	<200
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V08 027-1	Staphylococcus à température positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Campylobacter pasteurisé à 37°C Jy	50	<50
AES 15014/011 (1)	Salmonella Jy	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à D.C. -1) (conservation à température réglementaire)

11 indicateurs positifs sur 11 rapport concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le total de référence utilisé et le résultat sont communiqués selon les échanges de données par les produits de laboratoire
1) Centre de Metz

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO " ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

16, RUE DES POTIERS D'ÉTAIIN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 87 75 91 50 FAX : 03 87 75 91 55

Code Client : 281503
N° Echantillon : F2114010788

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES (P0452)
Rue de la Bole Polonoise
La Basse
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSSGES
EUROENSEMBLEMENT - EST
La Basse - Rue de la Bole
8100 SAINT-DE-DES-VOSSGES
FRANCE
(Adresse Site)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : MEDAILLON DE MERLU AU CURRY

Prélevé le : 17/07/2014 Heure prélevement : 07:45 Par : VN
T° ambiante : 19°C T° réfrigération : 4°C
Type de prélevement : Autoconsommation Famille Produits : PLATS CUISINES
Zone de prélevement : Chambre froide Condition prélevement : Plats préparés
Nom du fournisseur : FANT MASON D.C. : 25/07/2014 Date réception : 17/07/2014
N° de lot : FAB 813 0300E Type de conditionnement : En brique Date échant. analyse : 15/07/2014
Date de fabrication : 15/07/2014 T° réception : 4°C

Référence : Plats cuisinés sans bonjour, avec légumes, salades et autres
Toute référence : Selon le cahier des charges

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
Selon NF V08 021- NF V08-100	Flora microbienne totale à 37°C Jy	1 000 000	8 200
NF ISO 11131-1 NF V08-100	Flora lactique à 37°C Jy	10 000 000	<200
NF ISO 11131-2	Escherichia coli à 4°C Jy	10	<10
NF V08 027-1	Staphylococcus à température positive à 37°C Jy	100	<100
NF EN ISO 7317	Campylobacter pasteurisé à 37°C Jy	50	<50
AES 15014/011 (1)	Salmonella Jy	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE
Remarque : Analyse à D.C. -1) (conservation à température réglementaire)

11 indicateurs positifs sur 11 rapport concernent que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être contrôlé. Le total de référence utilisé et le résultat sont communiqués selon les échanges de données par les produits de laboratoire
1) Centre de Metz

Nicolas RAINVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAHN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65

Non Interférences

Codes Clients : 231303
N° Echantillon : B201403374

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES (C4155)
Rue de la Bête Paçoigne
La Bény
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES
EURO-ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : POMMES DE TERRE VAPEUR

Produit : 65070114
T° à cœur : +2°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FAIMUSON
N° autorisé : FR21 413 0002C
Date de fabrication : 05/07/2014
Heure prélevement : 12:42
T° ambiant : +2°C
Famille Produit : PLATS CUISINÉS
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
COC : 05/07/2014
Date réception : 05/07/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3,2°C

Prélevé : Pâte cuite sans fromage, avec Roquette, oignons et tomates
Texte de référence : Selon le cahier des charges

RÉSULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
ELON NF V28 011 - NF V28 100	Flora microbienne totale à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11114 - NF V28 100	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 11143 2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V28 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 37°C /y	800	<100
AES 1011-0711 (1)	Attaque A29	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à COC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être sorti de la chaîne de distribution et les conclusions sont communiquées à votre établissement par les procédures du laboratoire
N° Client : NF V28 011

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAHN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65

Non Interférences

Codes Clients : 231303
N° Echantillon : B201403375

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES (C4155)
Rue de la Bête Paçoigne
La Bény
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES
EURO-ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : BLANQUETTES DE VEAU

Produit : 65070114
T° à cœur : +2°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FAIMUSON
N° autorisé : FR21 413 0002C
Date de fabrication : 05/07/2014
Heure prélevement : 12:42
T° ambiant : +2°C
Famille Produit : PLATS CUISINÉS
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
COC : 05/07/2014
Date réception : 05/07/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3,2°C

Prélevé : Pâte cuite sans fromage, avec pâte comté, croûte au pain de seigle
Texte de référence : Selon le cahier des charges

RÉSULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
ELON NF V28 011 - NF V28 100	Flora microbienne totale à 37°C /y	1 000 000	<200
NF ISO 11114 - NF V28 100	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 11143 2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V28 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7312	Quantité bactérienne à 37°C /y	30	<10
AES 1011-0711 (1)	Attaque A29	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à COC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être sorti de la chaîne de distribution et les conclusions sont communiquées à votre établissement par les procédures du laboratoire
N° Client : NF V28 011

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAHN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65

Non Interférences

Codes Clients : 231303
N° Echantillon : F201401000

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES (C4155)
Rue de la Bête Paçoigne
La Bény
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES
EURO-ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE

Produit : 65070114
T° à cœur : +2°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FAIMUSON
N° autorisé : FR21 413 0002C
Date de fabrication : 07/07/2014
Heure prélevement : 12:42
T° ambiant : +2°C
Famille Produit : ENTRÉES FROIDES
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
COC : 10/07/2014
Date réception : 05/07/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3,2°C

Prélevé : Pâte cuite sans fromage, avec oignons, tomates, vinaigrette, avec Roquette, oignons et tomates
Texte de référence : Selon le cahier des charges

RÉSULTATS

METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
ELON NF V28 011 - NF V28 100	Flora microbienne totale à 37°C /y	1 000 000	<50
NF ISO 11114 - NF V28 100	Flora lactique à 37°C /y		<200
NF ISO 11143 2	Escherichia coli à 41°C /y	10	<10
NF V28 021-1	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /y	100	<100
NF EN ISO 7312	Bactéries aérobies à 37°C /y	800	<100
AES 1011-0711 (1)	Attaque A29	Absence	Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à COC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être sorti de la chaîne de distribution et les conclusions sont communiquées à votre établissement par les procédures du laboratoire
N° Client : NF V28 011

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



AGRO - ANALYSES LABORATOIRE

AUDIT - FORMATION - CONSEIL - HACCP - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
ANALYSES - PHYSICO CHIMIQUES - PESTICIDES - MICROBIOLOGIQUES - SUIVI QUALITÉ MDD

18, RUE DES POTIERS D'ÉTAHN - ACTIPOLE - 67070 METZ
TEL : 03 07 76 01 60 FAX : 03 07 76 01 65

Non Interférences

Codes Clients : 231303
N° Echantillon : F201401010

ELRES
CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES (C4155)
Rue de la Bête Paçoigne
La Bény
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

CUSINE CENTRALE SANTÉ DES VOSGES
EURO-ENSEMBLEMENT - EST
La Bény - Rue de la Bête
81100 SAINT-DÉ-DES-VOSGES
FRANCE
(Site Intervention)

RAPPORT D'ESSAI : MICROBIOLOGIE

Produit analysé : SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE

Produit : 65070114
T° à cœur : +2°C
Type de prélèvement : Aléatoire
Zone de prélèvement : Chambre froide
Nom du fournisseur : FAIMUSON
N° autorisé : FR21 413 0002C
Date de fabrication : 07/07/2014
Heure prélevement : 12:42
T° ambiant : +2°C
Famille Produit : ENTRÉES FROIDES
Condition prélevement : Prélèvement par nos soins
COC : 10/07/2014
Date réception : 05/07/2014
Heure réception : 08:30
T° réception : +3,2°C

Prélevé : Pâte cuite sans fromage, avec oignons, tomates, vinaigrette, avec Roquette, oignons et tomates
Texte de référence : Selon le cahier des charges

RÉSULTATS

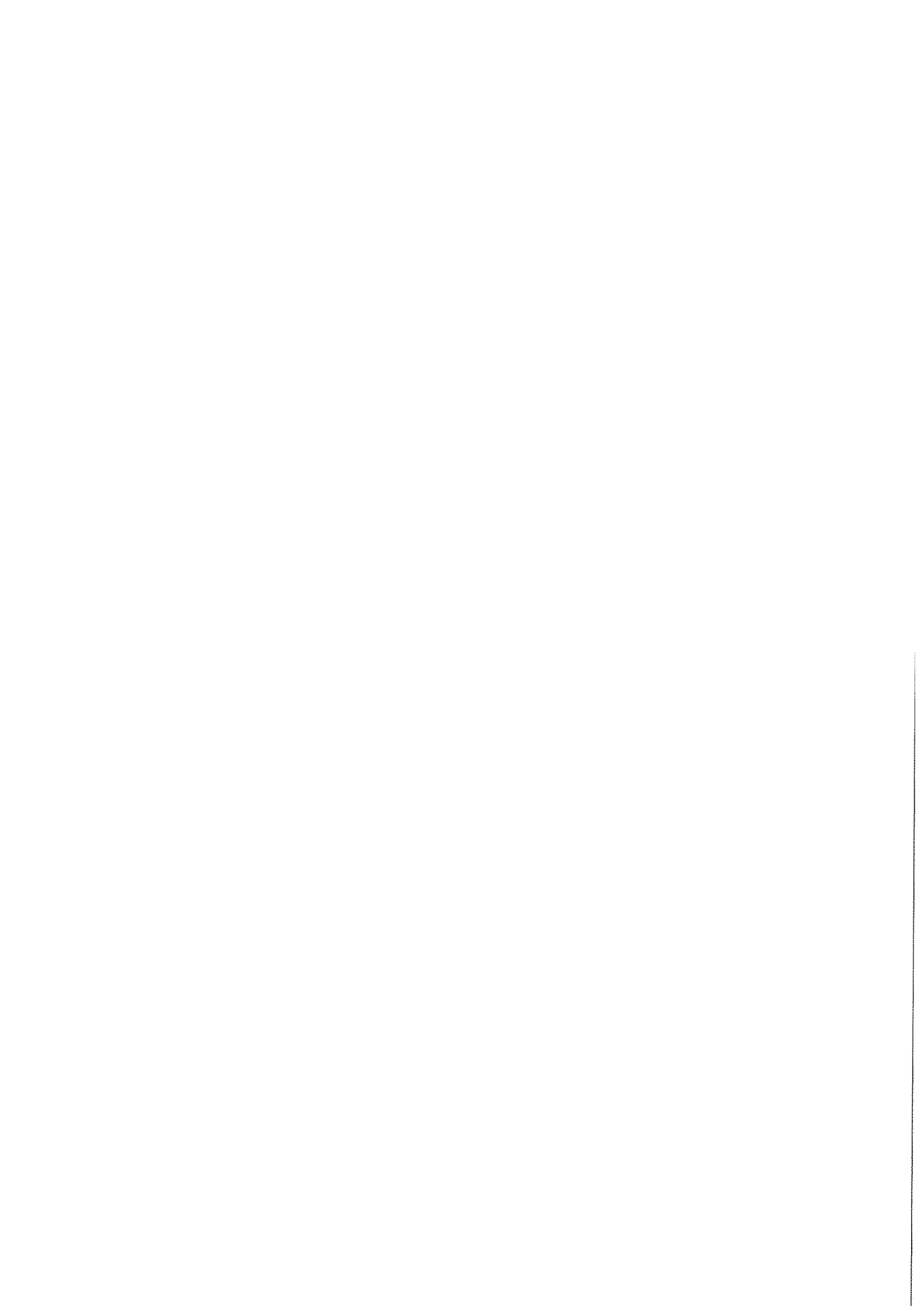
METHODE	ANALYSES EFFECTUEES	CRITERES	RESULTATS
AES 100 - 0102 (1)	Attaque microbiologique A29		Absence

Conclusion : Au vu des analyses effectuées, la qualité microbiologique est SATISFAISANTE

Remarque : Analyse à COC (conservation à température réglementaire)

Indicateur positif sur ce rapport ne concerne que l'échantillon analysé. Tout produit non conforme doit être sorti de la chaîne de distribution et les conclusions sont communiquées à votre établissement par les procédures du laboratoire
N° Client : NF V28 011

Nicolas RANVILLE
Responsable validation



Synthèse



Contrat : SAINT-DIE DES VOSGES

Synthèse du 01/01/2014 au 31/12/2014

Types convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE

Prestation : DEJEUNER

Restauration Enseignement



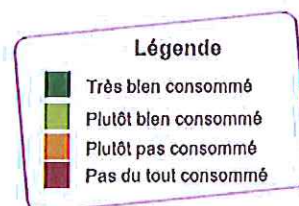
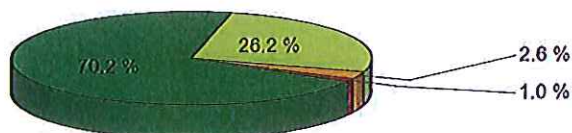
ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• METHODOLOGIE

La synthèse porte sur les 17 établissements qui ont effectués l'observation. Au total, la commune compte 17 établissements.

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 01/01/2014 au 31/12/2014
- Prestation : DEJEUNER

• SATISFACTION GLOBALE

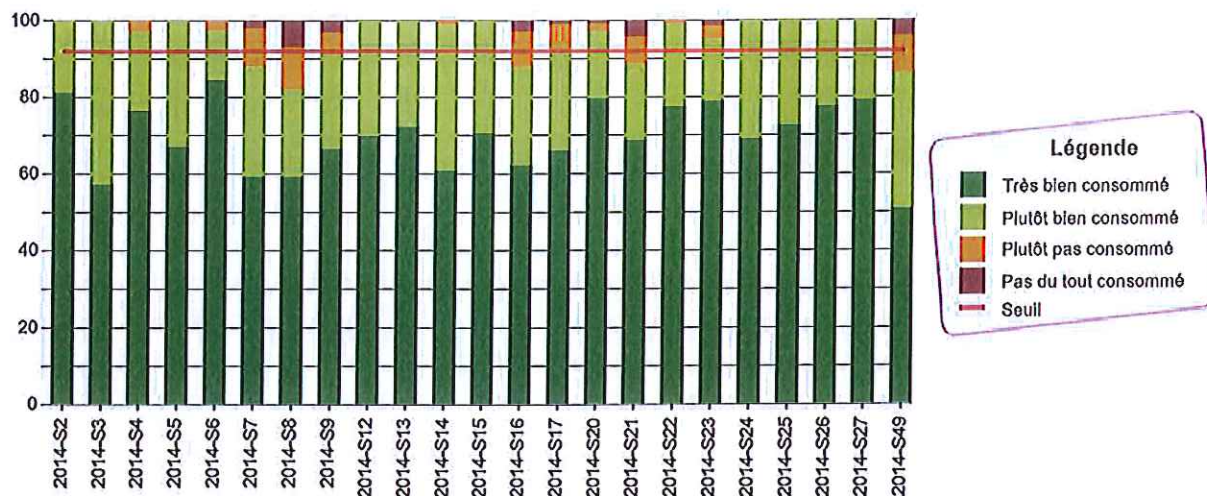


• 96,4% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.



ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION HEBDOMADAIRE



Graphique représentant le pourcentage des plats notés «Très bien consommé / Plutôt bien consommé / Plutôt pas consommé / Pas du tout consommé» par les restaurants ayant effectué l'observation.

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION HEBDOMADAIRE

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Sont considérés:

2014-S2	8 / 17 restaurants
2014-S3	13 / 17 restaurants
2014-S4	11 / 17 restaurants
2014-S5	11 / 17 restaurants
2014-S6	9 / 17 restaurants
2014-S7	11 / 17 restaurants
2014-S8	10 / 17 restaurants
2014-S9	10 / 17 restaurants
2014-S12	11 / 17 restaurants
2014-S13	13 / 17 restaurants
2014-S14	17 / 17 restaurants
2014-S15	10 / 17 restaurants
2014-S16	13 / 17 restaurants
2014-S17	10 / 17 restaurants
2014-S20	11 / 17 restaurants
2014-S21	12 / 17 restaurants
2014-S22	10 / 17 restaurants
2014-S23	15 / 17 restaurants
2014-S24	6 / 17 restaurants
2014-S25	15 / 17 restaurants
2014-S26	13 / 17 restaurants
2014-S27	11 / 17 restaurants
2014-S49	3 / 17 restaurants

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 01/01/2014 au 31/12/2014

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole E & J FERRY MATERNELLE	68.3	21.1	89.4	6.7	4.8	10.5	227 / 984 plats
Ecole Ferdinand BRUNOT Mater	73.9	23.7	97.6	1.4	1	2.4	295 / 984 plats
Ecole Georges DARMOIS MATERNEL	70.8	26.7	97.5	2	0.6	2.6	356 / 984 plats
Ecole Jacques PREVERT MATERNEL	73.1	25.1	98.2	1.8	0	1.8	334 / 984 plats
Ecole Paul ELBEL MATERNELLE	66.1	33.9	100	0	0	0	189 / 984 plats
Ecole SELF BALDENSPERGER MATER	77	20.9	97.9	1.3	0.8	2.1	392 / 984 plats
Ecole SELF COLNAT MATERNELLE	63.8	27.4	91.2	6.5	2.3	8.8	307 / 984 plats
Ecole Vincent AURIOL MATERNELLE	66.9	41.8	98.7	1.3	0	1.3	397 / 984 plats

ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION PAR RESTAURANT

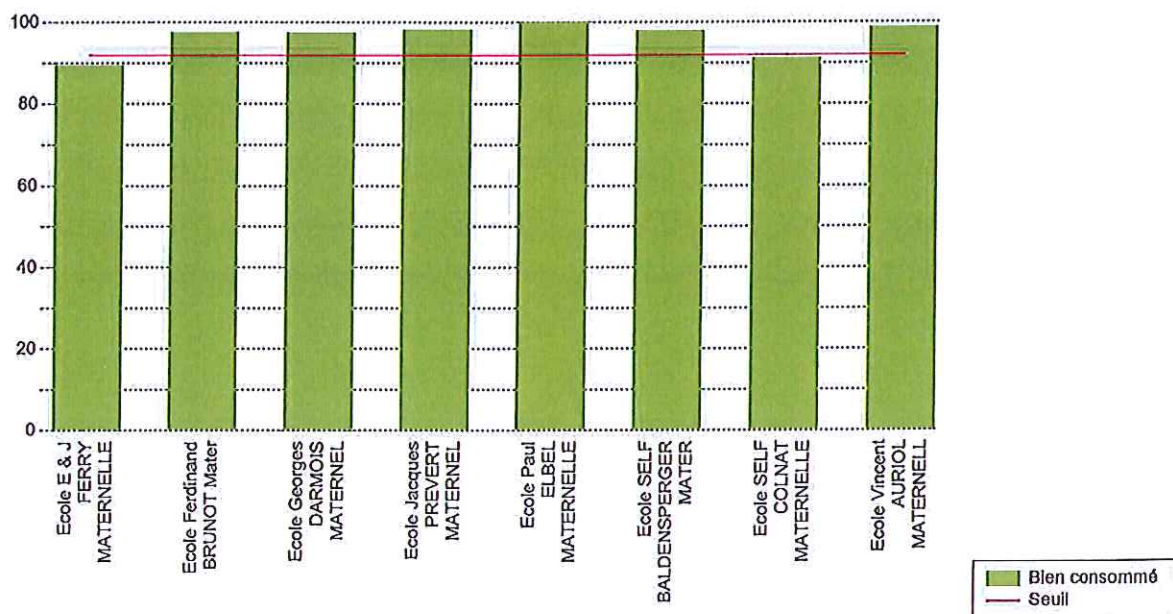
Période observée : du 01/01/2014 au 31/12/2014

ÉLÉMENTAIRE	Très bien consommé %	Plus bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plus pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole BALDENSPERGER PRIMAIRE	78.5	20.6	99.1	0.9	0	0.9	340 / 984 plats
Ecole Camille CLAUDEL	77.1	20.6	97.7	1.8	0.5	2.3	389 / 984 plats
Ecole SELF COLNAT PRIMAIRE	75.3	22.5	97.8	1.1	1.1	2.2	457 / 984 plats
Ecole SELF Eugén & Jules FERRY	67.2	24.7	91.9	4.6	3.4	8	348 / 984 plats
Ecole SELF Ferdinand BRUNOT	66.7	27.2	93.9	5.4	0.7	6.1	558 / 984 plats
Ecole SELF Georges DARMOIS	66.8	30.5	97.3	2.1	0.6	2.6	374 / 984 plats
Ecole SELF J. PREVERT PRIMAIRE	74	24.2	98.2	1.6	0.2	1.8	496 / 984 plats
Ecole SELF Paul ELBEL PRIMAIRE	62.8	33.9	96.7	3	0.2	3.2	401 / 984 plats
Ecole SELF Vincent AURIOL	71.8	22.7	94.5	3.5	2.1	5.6	485 / 984 plats

ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type MATERNELLE

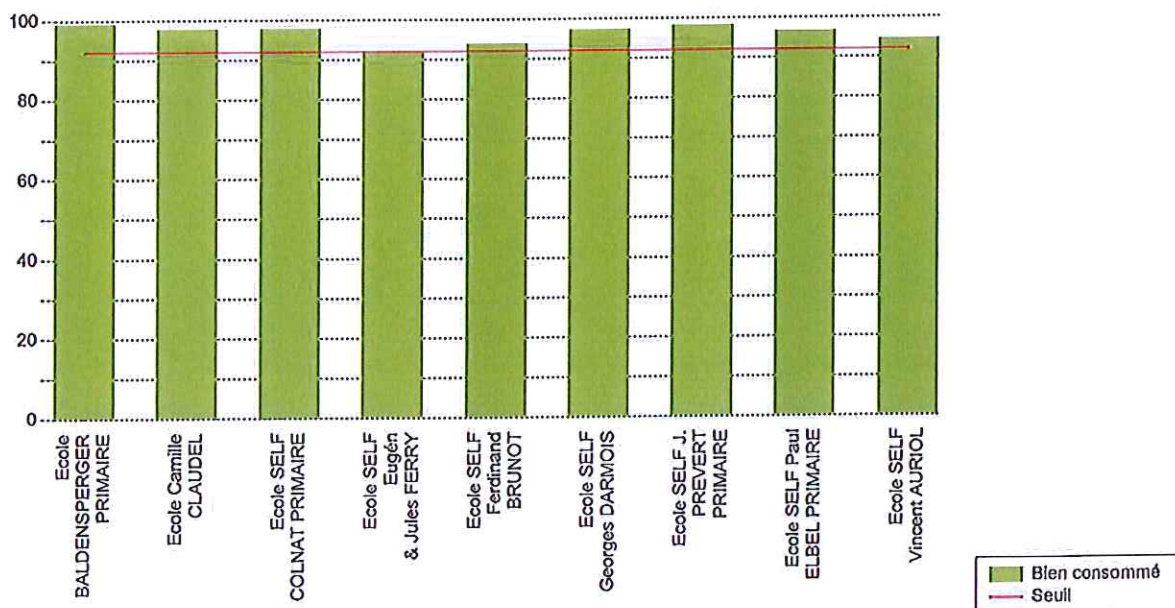


Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type ELEMENTAIRE



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

ECOLE DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ SATISFACTION PAR CONVIVE

Période observée : du 01/01/2014 au 31/12/2014

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
ELEMENTAIRE	71	25.2	96.2	2.8	1	3.8	92%
MATERNELLE	69.8	27.8	98.6	2.4	1	3.4	92%

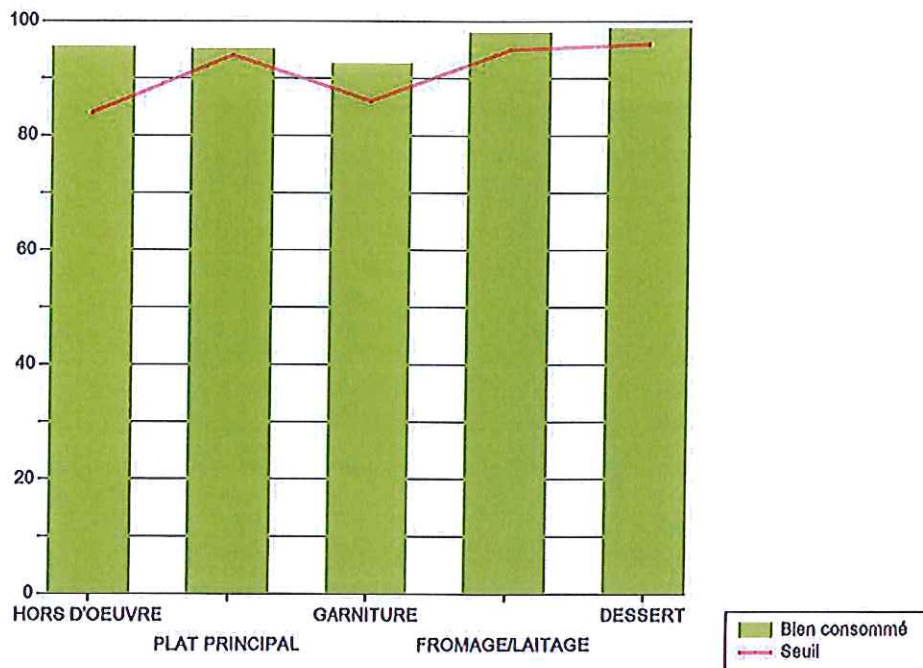
Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

Sont considérés:

ELEMENTAIRE	9 / 17 restaurants
MATERNELLE	8 / 17 restaurants

ECOLEES DE SAINT-DIE DES VOSGES

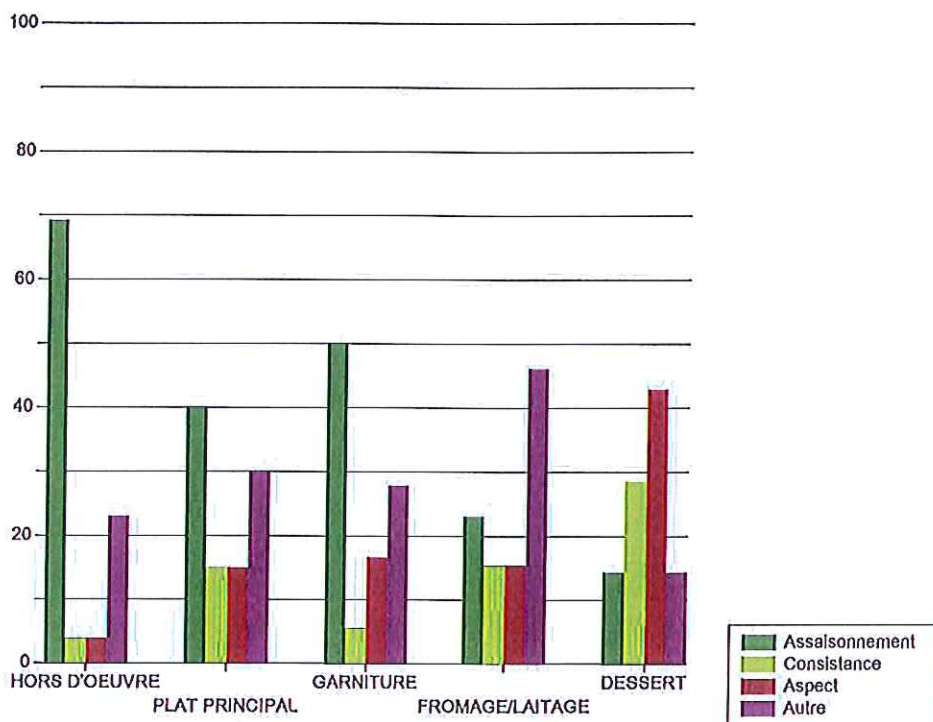
◦ SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT



Chacun des seuils correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus sur l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût » pour chaque famille de plat.

ECOLEES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ LES CRITERES DE NON CONSOMMATION PAR FAMILLE DE PLATS



Le critère «Autre» est déclaratif. Sa pertinence dépend du plat analysé.

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ Les tops conso + et conso - / HORS D'OEUVRE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

HORS D'OEUVRE

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les mieux consommés

Belleraves bio sauce vinaigrette
Carottes râpées
Coeur de frisée
Concombre à la ciboulette
Concombre en salade
Laitue Iceberg
Macédoine, agrémentée de mayonnaise
Melon charentais
Oeufs durs mayonnaise
Oeufs durs vinaigrette
Pastèque
Pâté de campagne
Perle du Nord et croûtons
Potage cultivateur
Potage de légumes
Radis et beurre
Roulade de volaille
Salade de riz à la parisienne
Salade de tomates
Salade de tortis au surimi
Salade parmentière à la savoyarde (porc)
Salade verte
Taboulé

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

Courgolles râpées
Endives vinaigrette oriental
Salade fantaisie

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / PLAT PRINCIPAL

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées ; notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

PLAT PRINCIPAL

Les mieux consommés

aux boulettes de bœuf aux olives
Boulette d'agneau pascaline
Boulettes d'agneau orientale
Boulettes d'agneau sauce tajine
Boulettes de bœuf à l'orientale
Burger de veau sauce blanquette
Burger de veau sauce poudre vert
Carré de porc fumé au jus
Choucroute de la mer
Choucroute Monbellard
Colin pané et citron
Cordon bleu
Couscous merguez
Escalope de porc charcutière
Escalope de poulet aux herbes
Façon tartiflette à la dinde
Façon tartiflette aux lardons
Hachis Parmentier maison

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

hoki pané
Jambon de dinde
Jambon de Paris
Lasagnes à la bolognaise
Merguez au jus
Nem au poulet
Paëlla au poulet
Papillons à la méditerranéenne
Paupiette de veau au jus
Paupiette de veau basquaise
Potée
Poulet émincé au jus
Poulet rôti
Poulet rôti au jus
Sauté de porc sauce dijonnaise
Spaghetti bio à la bolognaise bio
Tagliatelles à la forestière

Les moins consommés

aux boulettes d'agneau au jus
Paupiette de veau marengo
Saucisse de Montbéliard
Sauté d'agneau au jus
Steak de colin et citron

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / GARNITURE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

GARNITURE

Les mieux consommés

Chips
Coquillettes
Frites
Jardinère de légumes persillée
Pêlé-mêlé provençal et blé
Pommes dauphines
Pommes noisettes
Purée de brocolis et pommes de terre
Purée de pommes de terre
Ratatouille et blé
Ratatouille et pommes de terre
Ratatouille et riz
Riz bio pilaf
Riz cantonnais
salade de coquillettes à la californienne
Salade de tomates
Salade verte

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

Courgettes et pommes de terre à l'ail

Courgettes et pommes de terre au gratin

Courgettes relevées au colombo

Epinards béchamel

Pêlé-mêlé provençal

Poireaux braisés et pommes de terre

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / FROMAGE/LAITAGE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :

- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »

- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

FROMAGE/LAITAGE

Les mieux consommés

Brie

Carré de l'est bio

Emmental râpé

Fol Epl

Fromage blanc aux fruits

Fromage blanc bio et sucre

Petit suisse nature et sucre

Saint Môret

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Yaourt Les 2 vaches nature bio

Les moins consommés

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ Les tops conso + et conso - / DESSERT

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

DESSERT

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les mieux consommés

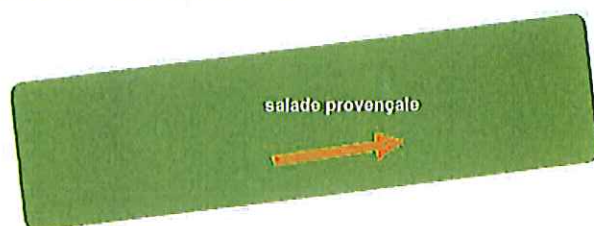
Ananas au sirop
Cake au chocolat maison
Carré framboise
Chou à la vanille
Compote de poires
Compote de pommes bio
Crêpe nature sucrée
Eclair à la vanille
Flan à la vanille
Flan au chocolat
Flan nappé au caramel
Fromage blanc à la framboise
Fromage blanc aux fruits
Fromage blanc sucré
Fruit bio
Fruit extra
Galette des rois
Gâteau au yaourt maison
Ile flottante
Liégeois à la vanille
Liégeois au chocolat
Mousse au chocolat au lait
Pêches au sirop
Petit suisse aux fruits
Tarte grillée aux pommes

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

◦ La meilleure progression*



* présente le plat présenté sur les 3 derniers mois ayant la meilleure progression



Du 1 au 04 septembre 2014

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COCKTAIL DE RENTRÉE* Salade de tomates	tomate vinaigrette	Taboulé. Salade de lentilles maison	Pâté de foie Jambon de dinde
	Escalope de poulet Sauce crème	Omelette sauce basquaise	Sauté de veau sauce marengo	Médallion de merlu sauce dieppoise
	Spaetzle	Pommes sautées	Courgettes à la provençale	Riz pilaf
	Fromage blanc	Edam	Saint Paulin Bleu	munster camembert
	Fromage blanc/framboise	Fruits de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop abricot au sirop



Recettes
développement durable



Recettes
d'ici et d'ailleurs

elior



Du 13 au 17 octobre 2014 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du goût				
Salade de betteraves Salade fantaisie (salade frisée-chou chinois-chicorée)	Salade de riz Niçois Salade de tortis à la Parisienne	Vélouté d'automne	Salade chou chou (chou rouge - chou blanc)	Carottes râpées au citron Salade verte et mimolette
Steak de colin Et sa garniture de légumes	Escalope de porc s/porc: esc.dinde Sauce camembert	Hachis Parmentier	Emincé de volaille Sauce tomate à la vanille	Bœuf braisé Sauce Bordelaise
Riz pilaf	Emincé de poireaux béchamel		Lentilles paysanne	Haricots plats d'Espagne
Edam Tomme grise	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	coulommiers	St paulin Gouda	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/cannel Pêches au sirop	Cake courgettes chocolat MAISON



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire

Recettes
développement durable



Recettes
d'ici et d'ailleurs



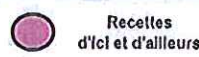
elior



Du 3 au 7 novembre 2014

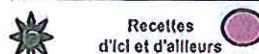
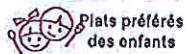
ANTILLES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie vinaigrette terroir <small>(salade frisée, chou chinois, chitorée)</small> Choux rouge sauce enrobante ail	Taboulé. Salade de tortis à la Parisienne	Céleri à la rémoulade & oeuf	Salade des antilles <small>(iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse ananas)</small>	Potage potiron cuisiné
Poisson au fromage	Sauté de boeuf LOCAL andalouse		Emincé de dinde sauce antillaise	
Riz créole sauce tomate	Haricots beurre saveur jardin	Papillons à la méditerranéenne	Carottes BIO saveur antillaise	Cassoulet Cassoulet s/porc
Fromage blanc sucré Fromage blanc fruité	Emmental Coeur de dame	Vache qui rit	Yaourt aromatisé BIO	Brie Carré de l'est
Poire au strop Pêche au strop	Fruits de saison	Mousse chocolat au lait	Moëlleux coco mandarine Malson	Fruits de saison



Du 15 au 19 décembre 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé. Salade de riz nigçois <small>(riz, ciboulette, échalote, tomate, olives, haricots verts, thon)</small>	Belleraves râpées Chou rouge râpé	Polage au potiron cuisiné	Repas de NOËL Chiffonnade de salade de saumon fumé et tomate	Carottes râpées assaisonnées, & mimolette Endives et dés d'Emmental
Escalope de porc au curry S/porc: escalope de dinde	Sauté de boeuf sce vénitienne	Omelette Basquaise	Suprême de pintade Sauce forestière	Pavé de poisson mariné au thym
Chou-fleur BIO saveur orientale	Riz créole	Pommes cube vapeur	Pom pin forsetine	Boullgour au petits légumes
Saint Paulin Gouda	Pont l'évêque Camembert	Edam	Gouda	Saint Paulin BIO Montbolsier
Fruits de saison	Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruits de saison LOCAL	Bûche de Noël	Abricots au strop Compote de poires





Du 05 AU 08 JANVIER 2015

EPIPHANIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade verte *	Salade de tomate	Côleri rémoulade	Potage paysan
Cheese burger	Lasagnes ♥	Saucisse de Toulouse Sans porc: volaille	Pavé de poisson Mariné au thym Purée crécy	Rôti de veau la Dijonnaise A
Frites		Lentilles		Printanière de légumes
Fromage fondu Président	Edam	Camembert	Fraldou	Croq'lait
Fruits de saison	Mousse au café ♥	Compote de pommes	Galette des rois ♥	Liégeois chocolat

Plats préférés des enfants ♥

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable *

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍



Du 02 au 06 février 2015

CHANDELEUR

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron Betteraves ciboulette Soja et maïs	Duo de carottes vinaigrette agrumes * Salade de mâche *	Salade verte	Nem au poulet + sauce ♥	Duo de Chou blanc et rouge ✨ Salade verte
Hachis Parmentier ♥	Hoki Sauce citron	Emincé de boeuf à l'anclenne	Sauté de Dinde au caramel 🌍	Pâtes à la carbonara Sans porc: dés de dinde
	Courgettes et riz	Haricots verts extra fins et flageolets	Poêlée de légumes asiatique 🌍	
Fromage blanc sucré Fromage blanc fruité	Camembert Montbolsier	Bleu	Yaourt aromatisé	Gouda St Paulin
Fruit de saison	Crêpe moelleuse topping caramel ♥ Crêpe moelleuse topping fraise	Fromage blanc pomme banane et spéculos ✨	Ananas frais	Compote pomme framboise Compote de poire

Plats préférés des enfants ♥

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable *

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍





Du 22 au 26 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GARNAVAL				
Salade Salade mélange Lentilles terroir	Salade verte/bûchette de chèvre et croûtons	Salade de mâche	Quiche Lorraine Quiche au fromage	salade de carottes Endives et croûtons
Sauté de poulet sauce chasseur	Spaghetti à la bolognaise au gruyère	Steak haché de saumon sauce beurre blanc	Rôti de veau sauce forestière	Colin pané et citron
Haricots verts extra fins		Riz créole	Purée de brocolis	Pêto mêlé saveur orientale
Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits		Camembert	Petit suisse fruité Petit suisse sucré	Edam Gouda
Beignets de carnaval	Fruits de saison	Pomme au four	Fruits de saison	Crème dessert à la vanille

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

elior



Du 9 au 13 mars 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Montagne JEUDI	VENDREDI
Betteraves au maïs Choux-fleurs vinaigrette	Mélange fraîcheur Salade de concombre	Salade de riz nigôls	Carottes râpées tarentaise	Chou rouge émincé et mimollette Céleri mayonnaise au curry
Sauté de bœuf sauce bobotte	Burger de veau sauce échalote	Rôti de dinde au jus	Escalope de porc sauce montbolsler Escalope de dinde sauce montbolsler (s/porc)	Cube de colin pané
Riz pilaf	Penne	Haricots verts	Purée savoyarde S/porc: purée de pommes de terre	Polso (Poêlée de légumes à l'indienne)
Gouda Fraldou	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert	Tarte aux myrtilles	Chèvreline Edam
Fruits de saison	Compote de fraises Compote pomme banane	Fruits de saison		Pêche au sirop Poire au sirop

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

elior



Du 23 au 27 mars 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU LOCAL	VENDREDI
Potage à la tomate 100%	Radis et beurre ✨ Cœur de laitue	Salade verte	Salade de carottes	Concombre cube oriental menthe Endive et noix vinaigrette terroir
Chili con carne et riz 🌍	Escalope de poulet sauce crème	Pizza ✨	Sauté de bœuf sauce bourguignon 🇫🇷	Colin meunlère ❤️
	Printanière de légumes		Pommes vapeur	Eplnards béchamel/pdt
Camembert Cantafrais	Croq lait Edam	Saint Paulin	Carré de l'est	Fraldou Emmental
Fruits de saison	Crème dessert au chocolat ❤️ Gélatiné nappé de caramel	Poire au sirop sauce chocolat	Compote de pommes	Tarte ganache chocolat caramel ✨
Plats préférés des enfants ❤️	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable ✨	Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍	elior ©



Du 6 au 10 avril 2015 SCOLAIRES ST DIE DES VOSGES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas de Paques JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Salade de concombres Salade de tomates entières	Salade verte	Trlo de crudités et Œuf ✨	Potage légumes 100% ❤️
	Escalope de dinde au jus	Burger de bœuf sauce barbecue	Sauté d'agneau au romarin	Knacks <u>S/porc</u> : saucisse de volaille
	Blé aux petits légumes	Poêlée de légumes ❤️	Flageolets ail & persil	Frites Ketchup
	Domalait Fraldou	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Chantailou	Saint Paulin Cantal
	Compote pomme/poire Compote pomme cassis	Fruits de saison	Gâteau au chocolat Malson ✨	Fruits de saison
Plats préférés des enfants ❤️	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable ✨	Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍	elior ©



Du 18 au 22 mai 2015

ANGLETERRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chinoise Salade de betteraves et maïs	Salade harmonie Salade de tomates entières	Rillettes à la sardine	Salade anglaise (Iceberg, pousse d'épinard, croustons, cheddar)	Pâté de campagne sans porc: volaille
Saucisse de Toulouse	Chicken wings barbecue	Sauté de bœuf olives Aux	Fish and Chips et sa sauce blanche	Courgettes farcies Sauce tomate
Julienne de légumes	Frites	Brunoise de légumes		Riz créole
Domalait	Yaourt aromatisé	Croqlait	Fraldou	Carré de l'est
Fruits de saison	Gâteau marbré	Fruit de saison	Puddig	Fruits de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs



Du 29 juin au 3 juillet 2015

SCOLAIRES ST DIE des VOSGES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Saucisson sec Œuf dur vinaigrette	Tomate et maïs	MENU FIN D'ANNEE Carottes râpées Pastèque	Salade Iceberg
escalope de dinde Au jus	Cube de hoki pané	Sauté de boeuf et sa sauce chasseur	Pizza	Omelette/pdt/gruyère Maïson
Carottes/pdt	Epinards à la crème	Petits pois	Salade verte	
Six de Savoie Gouda	Camembert Bûchette mi-chèvre	Tomme noire	Emmental Fraldou	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits
fruit de saison	Fruits de saison	Compote de fruits	Ile flottante	Carré framboisine

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs



Ville de St Dié des Vosges
Compte d'exploitation de la DSP de restauration
Période du 01/09/2014 au 31/08/2015

	Ecart			
	contrat 2014 2015	contrat 2013 2014	en masse	en %
NBRE DE COUVERTS	150 323	150 308	15	0,01%
CHIFFRE D AFFAIRES	1 530 484,82 €	1 448 910,77 €	81 574	5,63%
<i>Sous activité</i>	31 168 €	71 312,06 €		
MATIERE PREMIERE	- 358 645,74 €	- 372 079,74 €	13 434	3,61%
MAIN D ŒUVRE	- 676 349,53 €	- 669 653,00 €	-6 697	-1,00%
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	- 1 654,64 €	- 6 484,12 €	4 829	
LOCATION MAT. DE BUREAU	- 1 329,56 €	- 523,33 €	-806	
ASSURANCES	- 4 129,65 €	- 5 023,61 €	894	
TEL / FAX	- 1 893,62 €	- 2 142,49 €	249	
FRAIS D EXPEDITION - RELANCES	- 687,78 €	- 226,73 €	-461	
FOURNITURES D EXPLOITATION	- 11 589,17 €	- 10 195,18 €	-1 394	
LOCATION MAT. D EXPLOITATION	- 13 130,32 €	- 9 347,40 €	-3 783	
S/Total Coûts administratif	- 34 414,74 €	- 33 942,86 €	-472	-1,39%
LOCATION ENTRETIEN REPARATION VEHICULE EXP	- 14 269,18 €	- 14 127,90 €	-141	
AIR / ESSENCE/ CARBURANTS	- 4 680,00 €	- 4 680,00 €	0	
S/Total Coûts location vehicules	- 18 949,18 €	- 18 807,90 €	-141	-0,75%
ENT/ MAINTENANCE IMMOBILIER	- 11 970,28 €	- 4 772,09 €	-7 198	
ENT/ MAINTENANCE MOBILIER	- 25 106,70 €	- 30 302,28 €	5 196	
ENTRETIEN SATELLITES	- 185,09 €	- 4 703,70 €	4 519	
ENTRETIEN LOCAUX	- 10 916,10 €	- 13 453,95 €	2 538	
S/Total coûts maintenance	- 48 178,17 €	- 53 232,02 €	5 054	9,49%
ELECTRICITE	- 40 806,20 €	- 49 190,38 €	8 384	
EAU	- 12 875,90 €	- 13 569,55 €	694	
GAZ / MAZOUT	- €	- 205,00 €	205	
S/Total coûts fluides	- 53 682,10 €	- 62 964,93 €	9 283	14,74%
LINGE	- 5 907,97 €	- 5 792,13 €	-116	
S/total linge du Personnel	- 5 907,97 €	- 5 792,13 €	-116	-2,00%
ANIMATION COMMERCIALE	- 3 189,00 €	- 3 316,00 €	127	
PUBLICITE OBJETS PROMOTIONNELS	- €	- 147,73 €	148	
PUBLICITE	- 3 428,60 €	- 280,00 €	-3 149	
DECORATION / SONORISATION	- 441,15 €	- 2,95 €	-438	
S/total Animation/décoration	- 7 058,75 €	- 3 746,68 €	-3 312	-88,40%
PROD D'ENTRETIEN ET LESSIVIELS	- 8 502,62 €	- 7 372,69 €	-1 130	
VERRERIE-VAISSELLE	- 185,73 €	- 19,49 €	-166	
COND/VAISSELLE A USAGE UNIQUE	- 33 731,57 €	- 34 229,28 €	498	
S/total coûts variable d'exploitation	- 42 419,92 €	- 41 621,46 €	-798	-1,92%
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	- 4 540,38 €	- 7 075,82 €	2 535	
TRANSPORTS FORMATION	- 482,41 €	- 110,80 €	-372	
S/total Depits-missions	- 5 022,79 €	- 7 186,62 €	2 164	30,11%
CVAE / CFE	- 16 178,46 €	- 15 323,98 €	-854	
AUTRES IMPOTS ET TAXES	- 3 165,61 €	- 2 961,50 €	-204	
S/total Impots et taxes	- 19 344,07 €	- 18 285,48 €	-1 059	-5,79%
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITANCE	- 3 383,74 €	- 2 275,28 €	-1 108	
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIRE	- 901,54 €	- 822,33 €	-79	
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	- 1 945,00 €	- €	-1 945	
S/total Honoraires	- 6 230,28 €	- 3 097,61 €	-3 133	-101,13%
LOCATION SYSTEMES D INFORMATION	- 4 010,66 €	- 4 174,10 €	163	
COUT DU RESEAU INFORMATIQUE	- 3 840,00 €	- 4 240,00 €	400	
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYSTÈME	- 5 875,89 €	- 5 631,72 €	-244	
HONORAIRES SYSTEMES D INFORMATION	- 3 551,00 €	- €	-3 551	
S/total coûts systèmes infomations	- 17 277,55 €	- 14 045,82 €	-3 232	-23,01%
CANTINES.COM	- 11 472,00 €	- 12 187,00 €		
FRAIS GENERAUX	- 269 957,52 €	- 274 910,50 €	4 953	1,80%
REDEVANCES DE CONCESSIONS	- 115 000,00 €	- 115 000,00 €	0	
AMORTISSEMENTS	- 10 059,51 €	- 12 649,55 €	2 590	
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	- 48 830,94 €	- 35 259,34 €	-13 572	
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	- 25 779,77 €	- 1 673,24 €	27 453	
COUTS D OCCUPATION	- 148 110,68 €	- 164 582,13 €	16 471	10,01%
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEUR	- 8 369,85 €	- 6 129,42 €	-2 240	
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	- 8 369,85 €	- 7 604,79 €	-765	-10,06%
CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE	100 219,08 €	81 392,66 €	68 826	219,24%
FRAIS DE SIEGE	- 139 439,42 €	- 129 010,82 €	-10 429	
RESULTAT OPERATIONNEL	- 39 220,34 €	- 97 618,16 €	68 398	59,82%

SUJVI D'ACTIVITE

ANNEE SCOLAIRE 2014-2015

Contrat	Période	Base contractuelle Avenant 13	Variation	Seuil sur activité	Seuil sous activité	Réel 2014-2015	Incidence couverts
SAINT DIE	Scolaire	183 000	5%	192 150	173 850	172 127	-10 873

BPU année 14-15 base contractuelle:

Postes	Repas Enfants	Repas Adultes	Petits-déjeuners CCAS
Volume de repas / an	84 000	81 000	18 000
Matières Premières	2,011 €	2,011 €	2,011 €
FF	3,683 €	6,606 €	0,800 €
INV	1,933 €	1,933 €	1,933 €
Frais de fonctionnement, d'entretien et d'investissement	5,876 €	8,883 €	2,911 €
TOTAL HORS TAXES	7,887 €	10,894 €	4,922 €

Nombre de repas réels 14-15

Postes	Repas Enfants	Repas Adultes	Petits-déjeuners CCAS
Volume de repas / an	71 318	79 005	21 804
Ecart de repas	-12 682	-1 995	3 804

Montant frais de fonctionnement à réajuster	-74 519,4 €	-17 721,6 €	11 073,4 €	-81 167,6 €
---	-------------	-------------	------------	-------------

engagement non refacturation	50 000,0 €
A refacturer	-31 167,6 €

Type de convive	Tarif	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14	janv-15	févr-15	mars-15	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	Total nombre repas	Total prix repas
Adulte	0	359	215	348	278	359	180	384	169	295	390	44	3021	0
Adulte	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	5
Adulte	4,5	-3	24	17	13	4	3	5	3	0	25	0	93	413,5
Adulte	5,5	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	7	38,5
Adulte	9,85	0	3	1	6	2	4	1	5	2	4	6	1	344,75
Masemelle	2,5	1298	749	1150	942	1223	594	1497	650	1113	1481	172	10869	27172,5
Masemelle	3,6	0	291	182	239	195	129	279	131	213	296	36	2236	3049,6
Masemelle	4,5	0	295	199	339	262	345	171	390	168	275	400	37	2887
Masemelle	5,5	0	311	238	344	296	332	171	404	157	285	376	39	2853
Masemelle	7,85	0	6	12	18	17	23	11	18	7	11	13	2	1083,3
Primaire	2,5	0	3772	1828	2776	2317	2994	1391	3249	1416	2279	3003	297	24922
Primaire	3,6	0	746	365	535	445	608	297	654	233	478	678	76	5165
Primaire	4,5	0	653	471	740	572	751	361	843	366	554	748	85	6144
Primaire	5,5	0	527	614	866	741	865	467	1037	422	688	961	105	7273
Primaire	7,85	0	88	63	94	66	94	43	112	47	68	91	8	774
		-3	7973	4954	7468	6139	7846	3807	8875	3818	6270	8470	902	66519
														220969,55

cantine , com septembre 2014 à juillet 2015

libelle	tarif	Total nombre repas (juil-2015)	Total prix repas	Total nombre repas	Total prix repas
A	2.50	55793	89482.50		
B	3.60	7401	26643.60		
C	4.50	9124	41058.00		
D ou QNC	5.50	10233	56281.50		
exc adulte	7.85	912	7159.20		
ADZERO	9.85	35	344.75		
ADZERO	ADZERO	3021	0.00		
		66519	220969.55		

N°	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	17/09/2015	10685126	RI	FUITE FOUR	MAYER	1645	1620
1	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	17/09/2015	10685128	RI	FUITE EVAPORATEUR PREPARATION FROID	MAYER	1630	178
2	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	08/09/2015	10680235	RIC	Intervention CTR F2	MAYER	325	325
3	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	08/09/2015	10680235	RIC	FRIGO - FUITE	MAGNIER	655	940
4	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	15/07/2015	10654771	RIC	FOUR - SOLDERIE GRILLE	MAGNIER	660	1520
5	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	14/07/2015	10654771	RIC	CHAUFFE ASSIETTES - NC CHAUFFE ELIS	MAGNIER	1490	1510
6	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	02/04/2015	10648029	RI	FOUR - NE FERME PAS VOIR COMMENTAIRE	COUCHER	1030	1100
7	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	08/07/2015	10672544	RIC	Demarage de lave-vaisselle	MAGNIER	1544	1645
8	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	07/10/2015	10672544	RI	LAVE VAISSELLE	MAGNIER	1021	1120
9	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	09/11/2015	10672544	RI	PROB ELECTROVANNE	MAGNIER	1117	1137
10	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	15/07/2015	10654771	RIC	FOUR - NE FERME PAS VOIR COMMENTAIRE	MAGNIER	1140	1245
11	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	15/07/2015	10654771	RIC	FOUR - PROBLEME DE FONCTIONNEMENT	MAGNIER	1032	1125
12	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	10/07/2015	10674077	RIC	Lave-vaisselle ne s'allume pas	COUCHER	1150	1150
13	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	20/08/2015	10674011	RIC	Intervention CTR F2	MAYER	256	273
14	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	02/09/2015	10684110	RIC	DEMARAGE APPAREIL	MAYER	1047	1070
15	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	19/06/2015	10674078	RIC	FOUR - DEMARAGE MAIS NE CHAUFFE PAS	MAGNIER	1110	1150
16	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	07/10/2015	10672544	RI	VITRINE REFRIGEREE SDF	MAGNIER	1430	1520
17	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	12/11/2015	10700096	RBY	ODE ELECTROVANNE	MAGNIER	100	1040
18	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	03/11/2015	10700449	RI	BAIN MARIE FUITE D'EAU	MAYER	120	120
19	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	19/05/2015	10652010	RIC	Intervention CTR F2	MAGNIER	817	925
20	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	01/07/2015	10677729	RIC	FOUR - PROBLEME DE TEMPERATURE	MAGNIER	990	1020
21	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	30/10/2015	10700039	RI	FOUR	MAGNIER	147	149
22	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	12/07/2015	10672544	RIC	FOUR - NE FERME PAS VOIR COMMENTAIRE	MAGNIER	140	140
23	QUOTA	CUISINE CENTRALE	10629226: CUISINE CENTRALE	12/07/2015	10672544	RIC	armoire froide	MAYER	1206	1206

