

**Rapport d'analyse :
Service Hygiène Alimentaire**SAS SEVE
Mr Savignol
Les Peyroutets
09230 LASSERRE**Commande :**

Demandeur : SAS SEVE

Site :

N° 220214 000606 01/180666 validé le 21/02/22

PRELEVEMENT

Préleveur : Demandeur

Date et heure du prélèvement : 14/02/2022

Nature : Sève fraîche de bouleau (Ariège)

Date de fabrication : 14/02/2022

Transporteur : DEMANDEUR

T° à réception (°C) : 11

Conditionnement : bouteille verre

Analyse dans les 24H

Date réception : 14/02/2022 17:32:00

Congelé à réception : NON

RESULTATS

Critères selon règlement CE 2073/2005, critères indicateurs d'hygiène et critères FCD version 17/12/21

Recherche	Date	Méthode	Unité	Critère	Résultat
⊕ Micro organismes aérobies à 30°C	15/02/2022	NF EN ISO 4833-1	ufc/g		43000
⊕ Flore lactique mésophile 30°C	15/02/2022	NF ISO 15214	ufc/g		27000
⊕ Escherichia coli Beta-glucuronidase + 44°C	15/02/2022	NF ISO 16649-2	ufc/g		< 10
⊕ Enterobacteriaceae à 37°C	15/02/2022	3M 01/06-09/97	ufc/g		< 10
Levures à 25°C	15/02/2022	Méthode interne	ufc/g		1500
Moisissures à 25°C	15/02/2022	Méthode interne	ufc/g		(Ne) 70
⊕ Levures et moisissures à 22°C	15/02/2022	NF V08-059	ufc/g		1500
⊕ Salmonella spp	15/02/2022	BKR 23/07-10/11	ufc/ 25 g		Non détecté

N/A ou N.M. = non analysé, N.C. = non calculé, (PG) = présence du germe

Pour déclarer ou non la conformité aux critères, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

En italique, les données fournies par le client, exonérant la responsabilité du laboratoire.

GUEDEAU Géraldine

Resp. Labo suppléant

