

Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lims	N° identifiant interne	Critère
32330	18-04250-001 -v0	A4413-2	V12D.DL

Préservons la santé humaine

Emetteur
ABIOLAB-ASPOSAN
60, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire
L'EFFET BOEUF
à l'attention de Mme VIGNAUX Marie 17 route de Valbonne 06410 BIOT

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon

Tende de tranche de bœuf

Observations

Conservation à 4°C jusqu'au 27/01/2018 puis à 8°C.

Date/heure de prélèvement

23/01/2018 / 11H35

Lieu de prélèvement

Banque réfrigérée

Température

3,5°C °C / 2°C°C

Atmosphère

Sous vide

produit/ambiance

Type d'analyse

Etude de vieillissement

Date préparation / fabrication

23/01/2018

Date de livraison

Date de conditionnement

23/01/2018

Date d'entame

DLC-DLUO

04/02/2018

Numéro de lot

5052526

Estampille fabricant

FR71157028CE

Nom fabricant

Bigard Cuiseaux

Date réception laboratoire

24/01/2018

Température réception

2.3 °C

Date mise en analyse

05/02/2018

Date validation rapport

08/02/2018

Lieu d'analyse

ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin

	Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
x	MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	N6 200 000	<1 000 000 *
x	BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES 30°C	NF ISO 15214	UFC/g	240 000	
	RATIO FT/BL	Calcul	-	<100	<100
x	ENTEROBACTERIES PRESUMEEES 37°C	NF V 08-054	UFC/g	1 600	<10 000
x	SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/10g	Absence	Absence
x	LISTERIA MONOCYTOGENES (dénombrement)	BKR 23/05-12/07	UFC/g	<10	<100

Source : Règlement CE 2073/2005 modifié, GBPH FCD.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant compte tenu du dénombrement des bactéries lactiques.

Pascale Berthet-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie



Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lms	N° identifiant interne	Critère
32330	18-04250-002 -v0	A4413-3	V12D.DL

Préservons la santé humaine

Emetteur
ABIOLAB-ASPOSAN
60, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire
L'EFFET BOEUF
à l'attention de Mme VIGNAUX Marie 17 route de Valbonne 06410 BIOT

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon

Tende de tranche de bœuf

Observations

Conservation à 4°C jusqu'au 27/01/2018 puis à 8°C.

Date/heure de prélèvement

23/01/2018 / 11H40

Lieu de prélèvement

Banque réfrigérée

Température

3,5°C °C / 2°C°C

Atmosphère

Sous vide

produit/ambiance

Type d'analyse

Etude de vieillissement

Date préparation / fabrication

23/01/2018

Date de livraison

Date de conditionnement

23/01/2018

Date d'entame

DLC-DLUO

04/02/2018

Numéro de lot

5052526

Estampille fabricant

FR71157028CE

Nom fabricant

Bigard Cuiseaux

Date réception laboratoire

24/01/2018

Température réception

2.3 °C

Date mise en analyse

05/02/2018

Date validation rapport

08/02/2018

Lieu d'analyse

ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin

Germe recherché		Méthodes	Unités	Résultats	Critères
x	MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	Ñ5 700 000	<1 000 000 *
x	BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES 30°C	NF ISO 15214	UFC/g	210 000	
	RATIO FT/BL	Calcul	-	<100	<100
x	ENTEROBACTERIES PRESUMEEES 37°C	NF V 08-054	UFC/g	2 600	<10 000
x	SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/10g	Absence	Absence
x	LISTERIA MONOCYTOGENES (dénombrement)	BKR 23/05-12/07	UFC/g	<10	<100

Source : Règlement CE 2073/2005 modifié, GBPH FCD.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant compte tenu du dénombrement des bactéries lactiques.

Pascale Berthet-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie



x = prestation couverte par l'accréditation.

~ = nombre estimé.

Ñ = Résultat rendu à partir de la dernière dilution conformément au §10.3.2.5.3 de la norme NF EN ISO 7218/A1.

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

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

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai et ne peuvent être étendus à un lot.

Les incertitudes associées aux résultats quantitatifs peuvent être communiquées sur demande écrite.

La conclusion ne tient pas compte des incertitudes de mesure.

La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lims	N° identifiant interne	Critère
32330	18-04250-003 -v0	A4413-4	V12D.DL

Préservons la santé humaine

Emetteur
ABIOLAB-ASPOSAN
60, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire
L'EFFET BOEUF
à l'attention de Mme VIGNAUX Marie 17 route de Valbonne 06410 BIOT

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon

Tende de tranche de bœuf

Observations

Conservation à 4°C jusqu'au 27/01/2018 puis à 8°C.

Date/heure de prélèvement

23/01/2018 / 11H45

Lieu de prélèvement

Banque réfrigérée

Température

3,5°C °C / 2°C°C

Atmosphère

Sous vide

produit/ambiance

Type d'analyse

Etude de vieillissement

Date préparation / fabrication

23/01/2018

Date de livraison

Date de conditionnement

23/01/2018

Date d'entame

DLC-DLUO

04/02/2018

Numéro de lot

5052526

Estampille fabricant

FR71157028CE

Nom fabricant

Bigard Cuiseaux

Date réception laboratoire

24/01/2018

Température réception

2.3 °C

Date mise en analyse

05/02/2018

Date validation rapport

08/02/2018

Lieu d'analyse

ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin

Germes recherchés		Méthodes	Unités	Résultats	Critères
x	MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	N3 500 000	<1 000 000 *
x	BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES 30°C	NF ISO 15214	UFC/g	230 000	
	RATIO FT/BL	Calcul	-	<100	<100
x	ENTEROBACTERIES PRESUMEEES 37°C	NF V 08-054	UFC/g	1 800	<10 000
x	SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/10g	Absence	Absence
x	LISTERIA MONOCYTOGENES (dénombrement)	BKR 23/05-12/07	UFC/g	<10	<100

Source : Règlement CE 2073/2005 modifié, GBPH FCD.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant compte tenu du dénombrement des bactéries lactiques.

Pascale Berthet-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie



Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lims	N° identifiant interne	Critère
32330	18-04250-004 -v0	A4413-5	V12D.DL

Préservons la santé humaine

Emetteur
ABIOLAB-ASPOSAN
60, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire
L'EFFET BOEUF
à l'attention de Mme VIGNAUX Marie 17 route de Valbonne 06410 BIOT

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon

Tende de tranche de bœuf

Observations

Conservation à 4°C jusqu'au 27/01/2018 puis à 8°C.

Date/heure de prélèvement

23/01/2018 / 11H50

Lieu de prélèvement

Banque réfrigérée

Température

3,5°C °C / 2°C°C

Atmosphère

Sous vide

produit/ambiance

Type d'analyse

Etude de vieillissement

Date préparation / fabrication

23/01/2018

Date de livraison

Date de conditionnement

23/01/2018

Date d'entame

DLC-DLUO

04/02/2018

Numéro de lot

5052526

Estampille fabricant

FR71157028CE

Nom fabricant

Bigard Cuiseaux

Date réception laboratoire

24/01/2018

Température réception

2.3 °C

Date mise en analyse

05/02/2018

Date validation rapport

08/02/2018

Lieu d'analyse

ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin

Germe recherché		Méthodes	Unités	Résultats	Critères
x	MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	N4 000 000	<1 000 000 *
x	BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES 30°C	NF ISO 15214	UFC/g	360 000	
	RATIO FT/BL	Calcul	-	<100	<100
x	ENTEROBACTERIES PRESUMEEES 37°C	NF V 08-054	UFC/g	1 700	<10 000
x	SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/10g	Absence	Absence
x	LISTERIA MONOCYTOGENES (dénombrement)	BKR 23/05-12/07	UFC/g	<10	<100

Source : Règlement CE 2073/2005 modifié, GBPH FCD.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant compte tenu du dénombrement des bactéries lactiques.

Pascale Berthet-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie



Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lims	N° identifiant interne	Critère
32330	18-04250-005 -v0	A4413-6	V12D.DL

Préservons la santé humaine

<p>Emetteur</p> <p>ABIOLAB-ASPOSAN</p> <p>60, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin</p>

<p>Destinataire</p> <p>L'EFFET BOEUF à l'attention de Mme VIGNAUX Marie 17 route de Valbonne 06410 BIOT</p>

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon

Tende de tranche de bœuf

Observations

Conservation à 4°C jusqu'au 27/01/2018 puis à 8°C.

Date/heure de prélèvement

23/01/2018 / 11H55

Lieu de prélèvement

Banque réfrigérée

Température

3,5°C °C / 2°C°C

Atmosphère

Sous vide

produit/ambiance

Type d'analyse

Etude de vieillissement

Date préparation / fabrication

23/01/2018

Date de livraison

Date de conditionnement

23/01/2018

Date d'entame

DLC-DLUO

04/02/2018

Numéro de lot

5052526

Estampille fabricant

FR71157028CE

Nom fabricant

Bigard Cuiseaux

Date réception laboratoire

24/01/2018

Température réception

2.3 °C

Date mise en analyse

05/02/2018

Date validation rapport

08/02/2018

Lieu d'analyse

ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin

Germes recherchés		Méthodes	Unités	Résultats	Critères
x	MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	Ñ5 400 000	<1 000 000 *
x	BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES 30°C	NF ISO 15214	UFC/g	320 000	
	RATIO FT/BL	Calcul	-	<100	<100
x	ENTEROBACTERIES PRESUMEEES 37°C	NF V 08-054	UFC/g	4 900	<10 000
x	SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/10g	Absence	Absence
x	LISTERIA MONOCYTOGENES (dénombrement)	BKR 23/05-12/07	UFC/g	<10	<100

Source : Règlement CE 2073/2005 modifié, GBPH FCD.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant compte tenu du dénombrement des bactéries lactiques.

Pascale Berthet-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie

