

# RAPPORT D'ANALYSES

**Ets MME. NOBLIA MAIALEN**

Biperduna Chemin Magdalena  
64250 CAMBO LES BAINS

Saint Jean-de-Luz , le lundi 14/11/2011

Dénomination de l'échantillon :

**Poudre de piment d'Espelette sous vide F15**

Prélèvement effectué par :

Jessica VILLANUEVA

<b>Prélèvement effectué par l'entreprise</b>	08/11/2011	<b>Date de réception</b>	08/11/2011
<b>le</b>		<b>Date de brûlage</b>	05/11/2011
<b>Date début analyse</b>	08/11/2011	<b>Numéro du lot</b>	F 15

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	UNITE	CRITERE (m)	Satisfaisant	Non Satisfaisant
<b>Critères Hygiène des procédés</b> = Valeur indicative de contamination <span style="float:right">Si non satisfaisant ---&gt; Actions correctives en production</span>						
@ Flore totale aérobique mésophile	NF EN ISO 4833	39 000	/ g	500000	X	
@ Enterobacteriaceae	NF ISO 21528-2	4 300	/ g	5000	X	
@ Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	<10	/ g	100	X	
@ Staphylocoque coagulase positive	V 08-057-1	<100	/ g	1000	X	
@ Anaérobies sulfite réducteurs	NF V 08-061	<10	/ g	10000	X	
Levures-Moisissures	NF V 08-059	500	/ g	100000	X	
<b>Critères Sécurité</b> = Acceptabilité du produit <span style="float:right">Si non satisfaisant ---&gt; Impropre à la consommation Rappel Retrait</span>						
@ Salmonella mobiles	BKR 23/4-12/07	Absence	/ 25g	0	X	
<b>Paramètres physico-chimiques</b>						
Humidité	NF V 04-401	6.80	%			

*Critère (m) : Selon règlement (CE) 2073/2005 et critères des secteurs (FCD, Restauration...) ou cahier des charges client*

**Conclusion sur les critères sécurité :**

Résultats satisfaisants.

Validé électroniquement par :  
Cathy GAFFORY, Responsable Technique