

ABIOPOLE
Route de Samadet
64410 ARZACQ
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30
email: abioc@qualtech-groupe.com
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

LE PETRIN DU PAPE

27, Chemin de la Salvetat
31770 COLOMIERS

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2025.02.10.0079.0012

Identification de l'échantillon : **PETIT PAIN RUSTIQUE LABEL ROUGE 60G**
Références : **19/02/2025**
Conditionnement : **VRAC**
Date de fabrication : **19/02/2025**
Date Limite de Consommation : **20/02/2025**
Lieu de Prélèvement : **STOCK PRODUITS FINIS**
Conservation :
Heure de Prélèvement : **11:05**

Prise en charge :
Code analytique : **F7D4**
Prélèvement : **AGROBIO (MENEGON Romain)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **19/02/2025 (20.0 °C)**
Date (température) de réception : **20/02/2025 (3.5 °C)**
Date de mise en analyse : **20/02/2025**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	10 000	< 2 000
Escherichia coli β glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Bacillus cereus présomptifs à 30°C UFC / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Levures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Moisissures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Dénombrement de levures et moisissures UFC / g (NF V08-059*)	-	< 100

Source des critères: critères issus des recommandations de la fédération du commerce et de la distribution - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

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

Validé le **26 février 2025**

Géraldine GASC
Responsable Technique Adjoint
Microbiologiste




Accréditation N°1-0905 portée
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.
Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe (France).
Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. Le laboratoire AbioC est agréé par l'INAO. L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole".
La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.