

Forfait analyses microbiologiques "Restauration collective et commerciale - Commerce de détail" selon Critères internes basés sur les critères et recommandations de l'Interprofession de la Restauration et de la saisine AFSSA 2007-SA-0174

Catégorie	Type de produit	Cas général	Produit contenant du lait cru	Produit fabriqué sur place	Présence de produits carnés	Produit contenant féculents ou végétaux cuits	Fromage déconditionné ou manipulé; plat cuisiné manipulé après cuisson	Forfait	Flore totale	Flore lactique	Escherichia coli	Staphylocoques à coagulase positive	Anaérobies sulfite-réducteurs	Bacillus cereus présumés	Salmonella	Levures et moisissures	€ HT			
En absence de demande spécifique, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice et jugée la plus adéquate avec l'organisation du laboratoire tout en respectant le tarif et le délai.								Méthode utilisée en routine @ = sous accréditation COFRAC	AFNOR n° BIO 12/35-05/13	Méthode TEMPO	AFNOR n° BIO 12/13-02/05	AFNOR n° BIO 12/28-04/10 @	NF V08-061 (boîtes)	MICROVAL 2014LR47 @	AFNOR n° BIO-12/16-09/05 @	NF V08-059				
								Autre méthode susceptible d'être utilisée @ = sous accréditation COFRAC	NF EN ISO 4833-1 @	NF ISO 15214	NF ISO 16649-2 @	NF EN ISO 6888-2 @	NF V08-061 (tubes)	NF EN ISO 7932 @	NF EN ISO 6579-1 (sauf annexe D) @	Méthode TEMPO				
D - Produits à base de viande et produits de charcuterie	Charcuterie crue à consommer en l'état (saucisson sec, jambon séché,...)	x						Forfait D11			10	100	10			Non détection dans 25g	43.80			
	Charcuterie cuite (jambon blanc, pâtés, galantines,...)	x						Forfait D21	300 000	R=10	10	100	10				40.50			
	Charcuterie crue destinée à être consommées cuites (saucisses, chair à saucisse, lardons, poitrine, échine,...)			x				Forfait D22	300 000	R=10	10	100	10	100				46.00		
	Charcuterie crue destinée à être consommées cuites (saucisses, chair à saucisse, lardons, poitrine, échine,...)	x						Forfait D31	1 000 000	R=10	500						Non détection dans 10g	43.80		
E - Plats cuisinés et produits frais élaborés	Plats cuisinés au stade du commerce de détail							Forfait E11	300 000	R=10	10							29.30		
					x	x	x	Forfait E12	300 000	R=10	10	100	10	100				46.00		
							x	Forfait E13	300 000	R=10	10	100	10					40.50		
							x	Forfait E14	300 000	R=10	10	100		100				40.50		
								x	Forfait E15	300 000	R=10	10	100						35.50	
							x	Forfait E16	300 000	R=10	10			10	100				40.50	
								x	Forfait E17	300 000	R=10	10		10					35.50	
								x	Forfait E18	300 000	R=10	10				100			35.50	
	Sandwichs		x						Forfait E31			10	100	10					29.30	
				x					Forfait E41			10 000	10 000	10				Non détection dans 25g	43.80	
		Végétaux crus non tranchés / non râpés / non assaisonnés dont salade verte	x						Forfait E51	50 000 000		100	100					Non détection dans 25g	43.80	
		Végétaux crus tranchés/râpés non assaisonnés	x						Forfait E61	10 000 000	1000000	100	100					Non détection dans 25g	48.00	
		Autres entrées froides, produits traiteur		x						Forfait E71	1 000 000	R=10	10	100						35.50
									x	Forfait E72	1 000 000	R=10	10	100		100				40.50
						x	x	Forfait E73	1 000 000	R=10	10	100	10	100				46.00		
							x	Forfait E74	1 000 000	R=10	10	100	10					40.50		
R= Ratio flore totale/flore lactique								Origine des critères: légende	Sécurité 2073/2005	Saisine ANSES	Hygiène 2073/2005		Autre (Fédération de la Restauration, distribution,...)							