



api



Bilan d'activité 2018





SOMMAIRE

VOTRE RESTAURANT

- ★ La fréquentation
- ★ Les approvisionnements Alsaciens
- ★ La gestion des déchets
- ★ La qualité de la prestation
- ★ Les animations

L'ÉQUIPE ET SES RESSOURCES HUMAINES

- ★ L'équipe
- ★ Les mouvements
- ★ La formation

LA GESTION

- ★ Le bilan économique

1

2

3

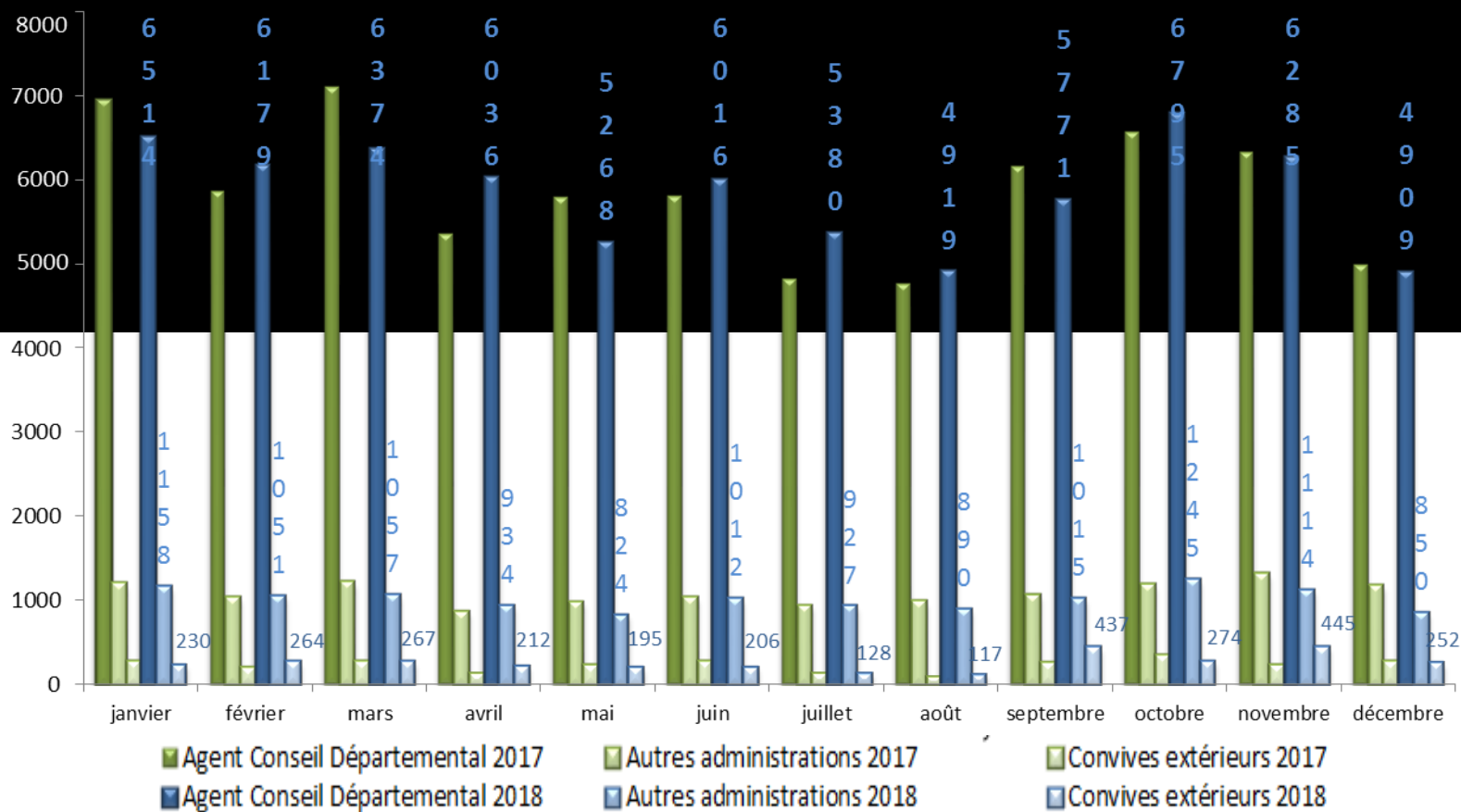
1

VOTRE RESTAURANT

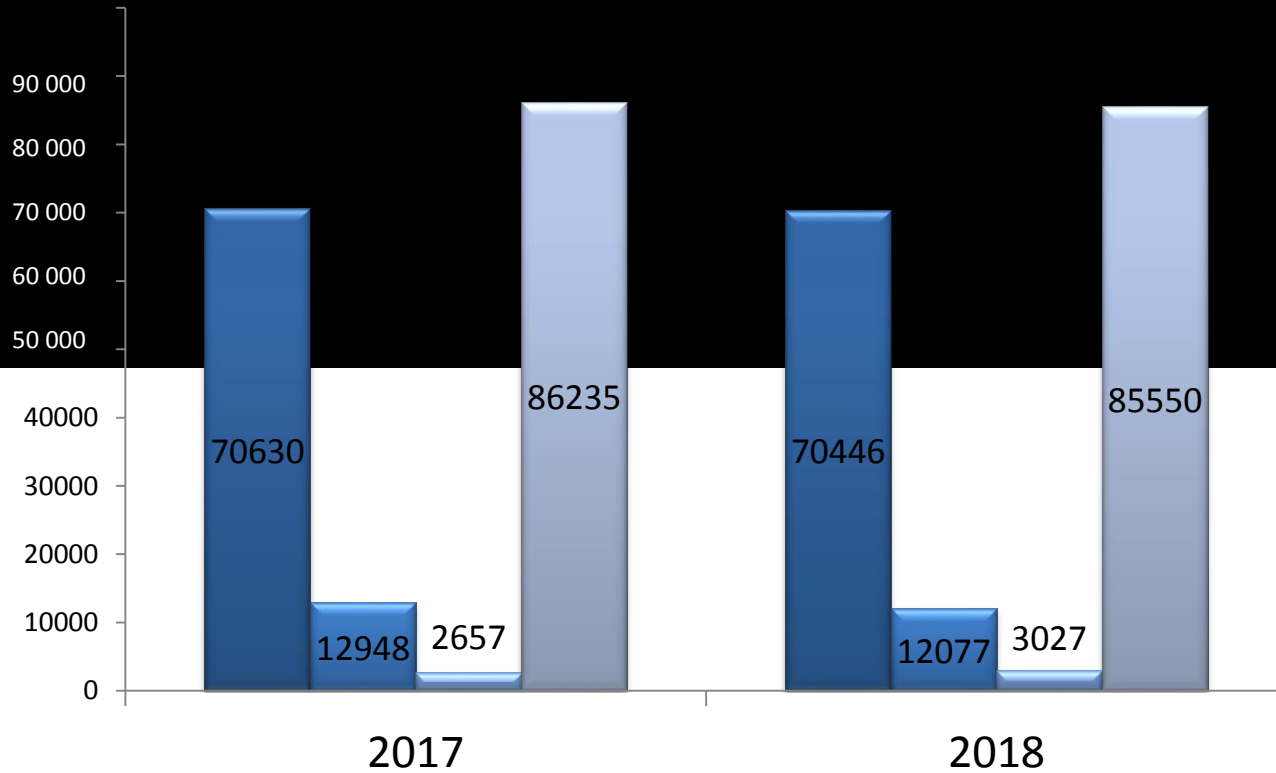
api



Fréquentation du restaurant en 2018

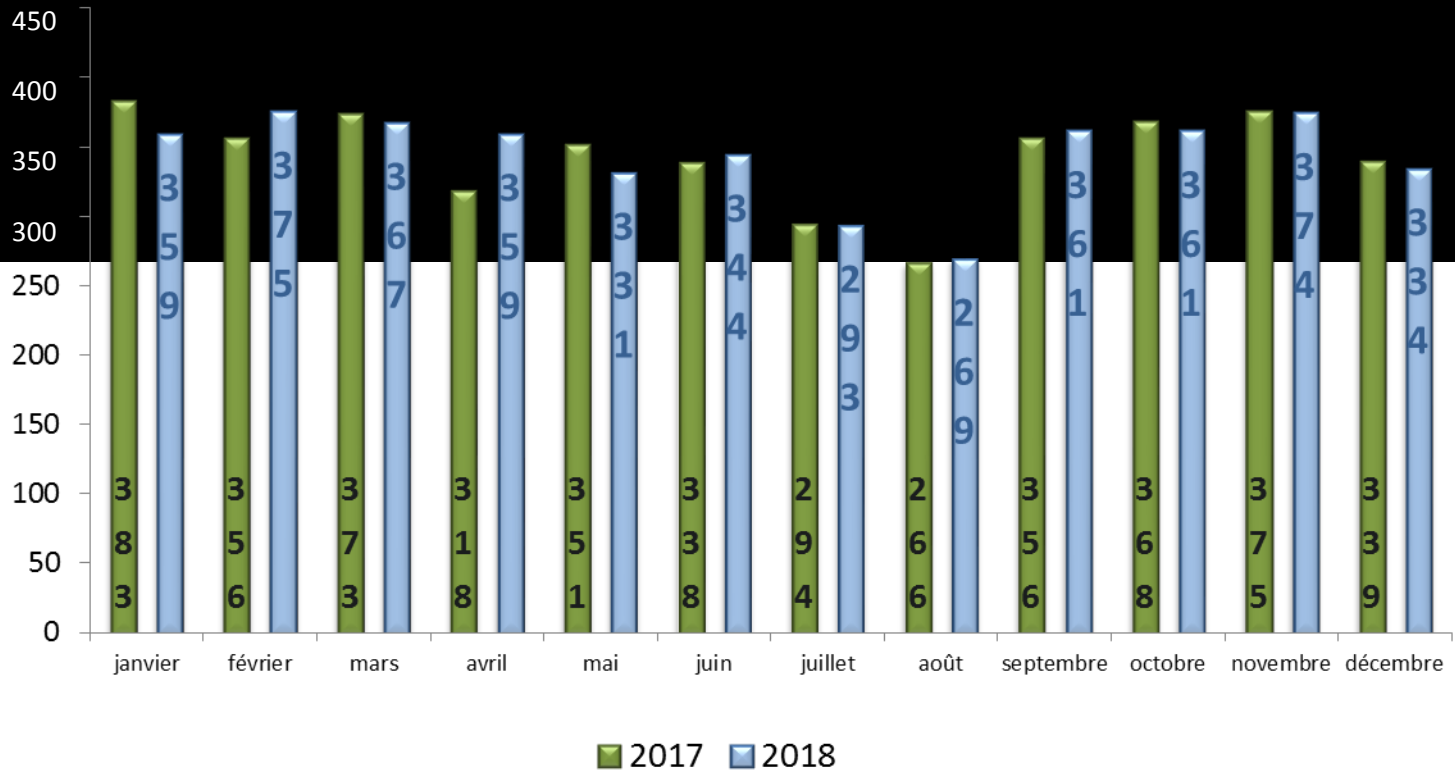


Comparatif de la fréquence annuelle en 2017 et 2018

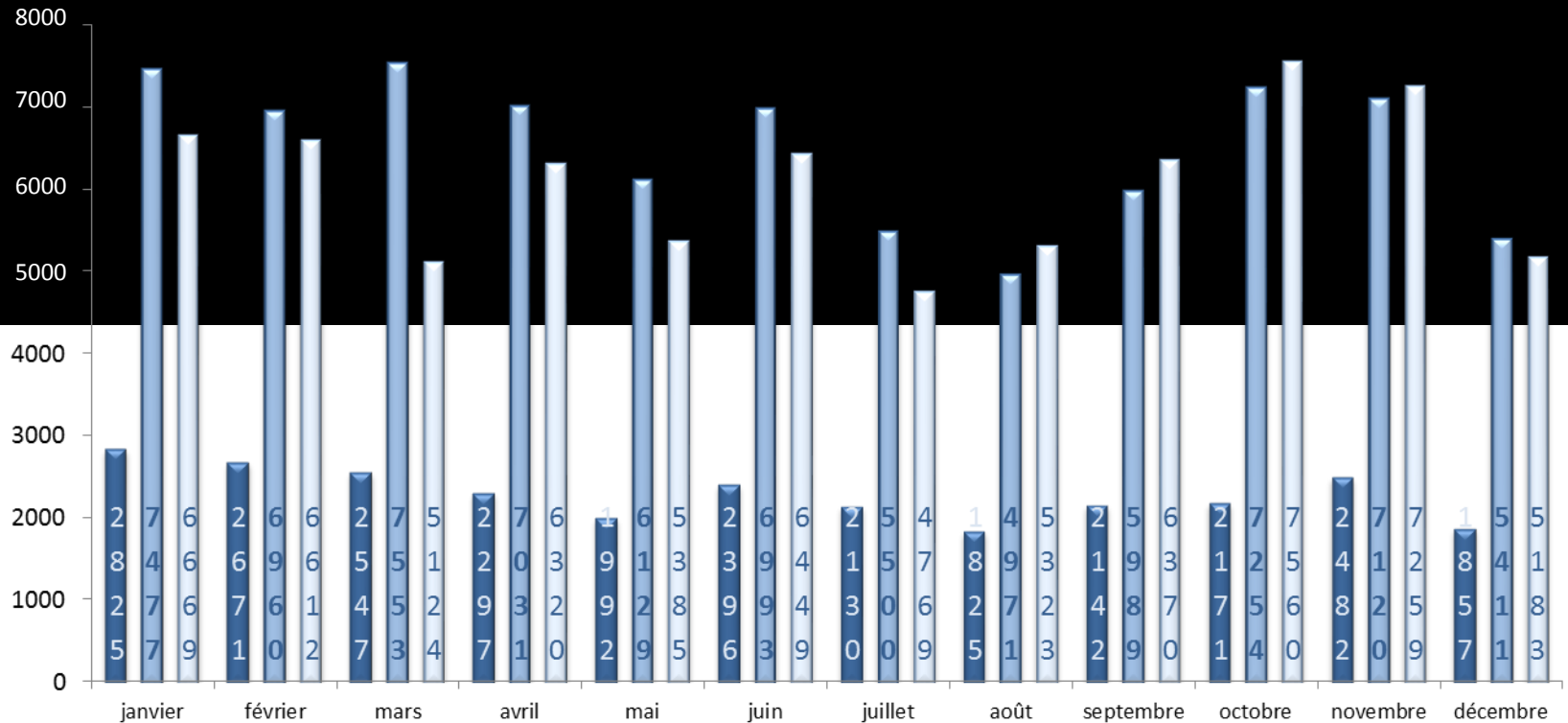


■ Agent Conseil Départemental ■ Autres administrations ■ Convives extérieurs ■ Totaux

Moyenne de repas servis par jour Comparatif 2017-2018



Nombre de repas par catégories culinaires

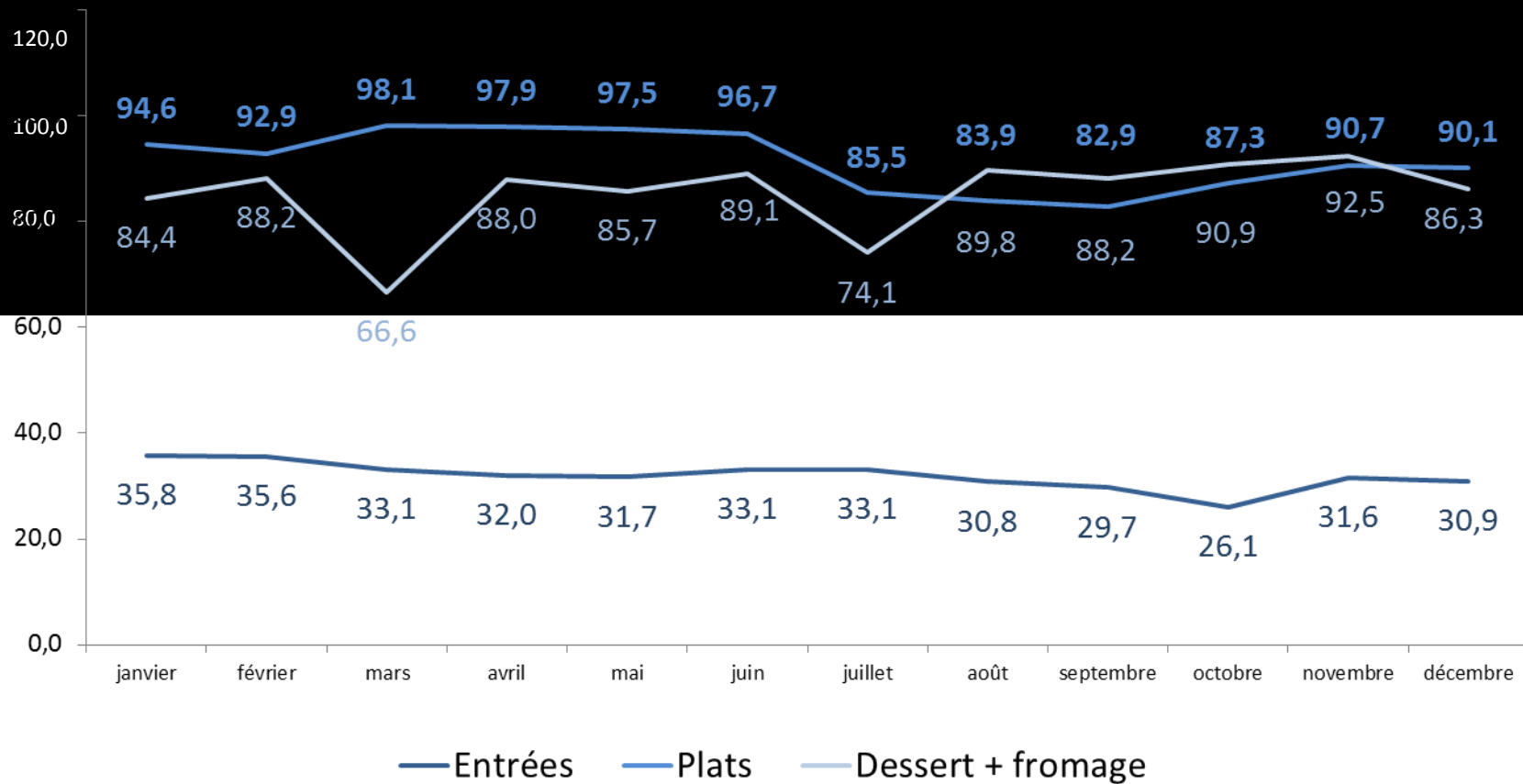


■ Entrées : 27 335

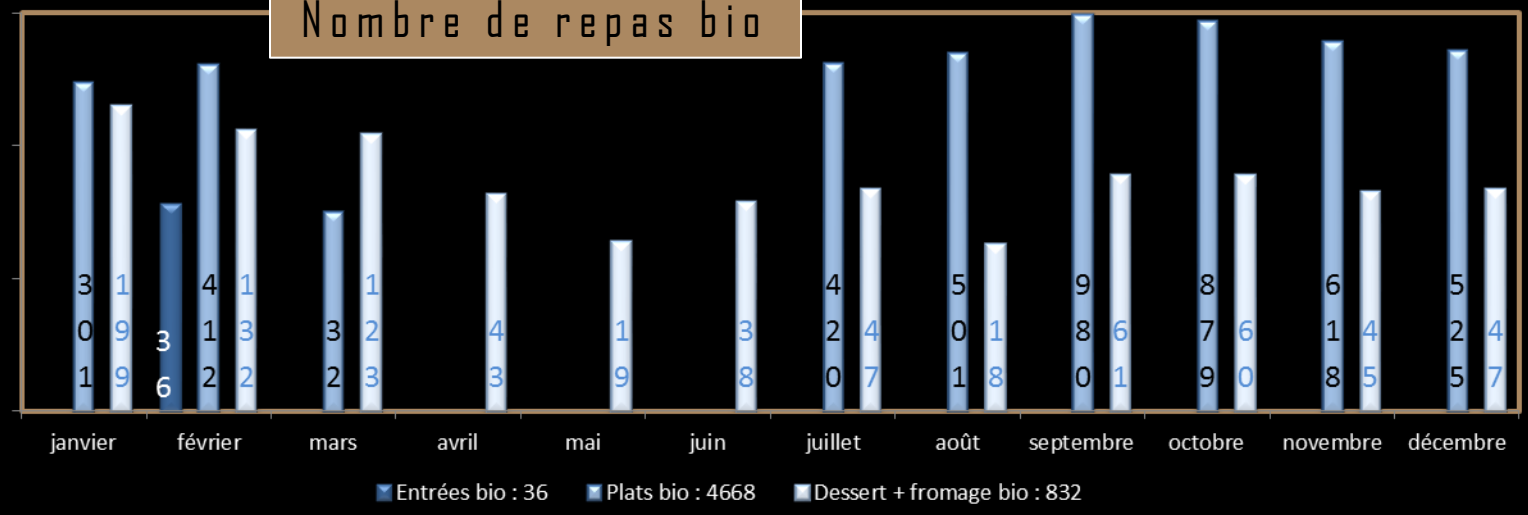
■ Plats : 78 388

■ Dessert + fromage : 73 023

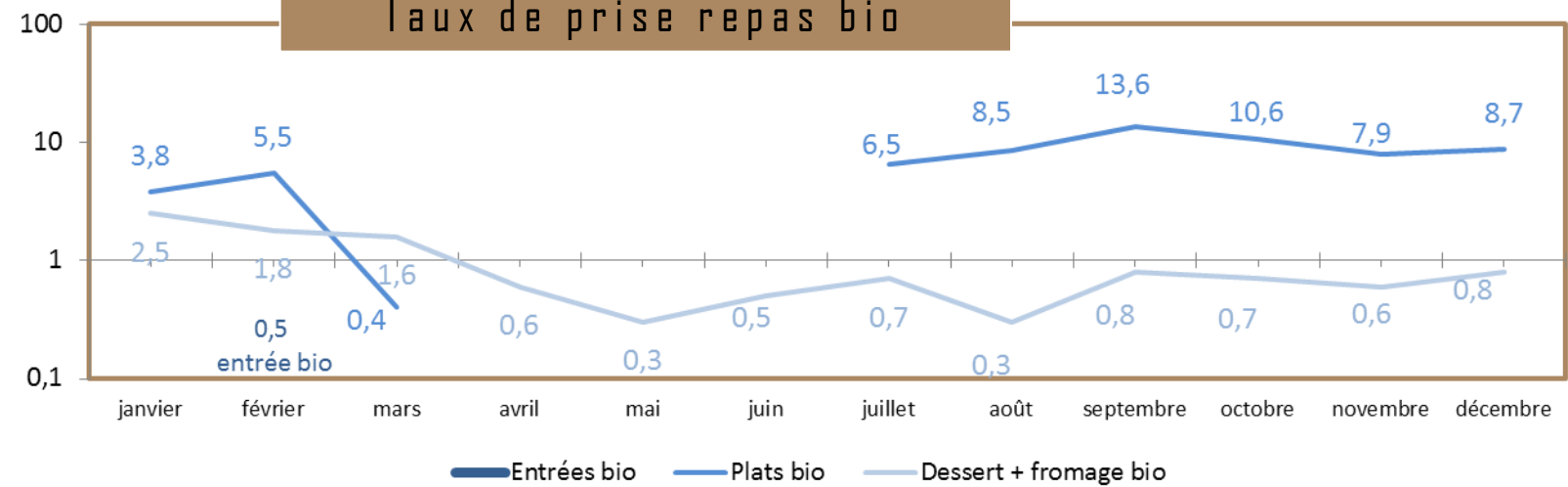
Taux de prise par catégories culinaires (en %)



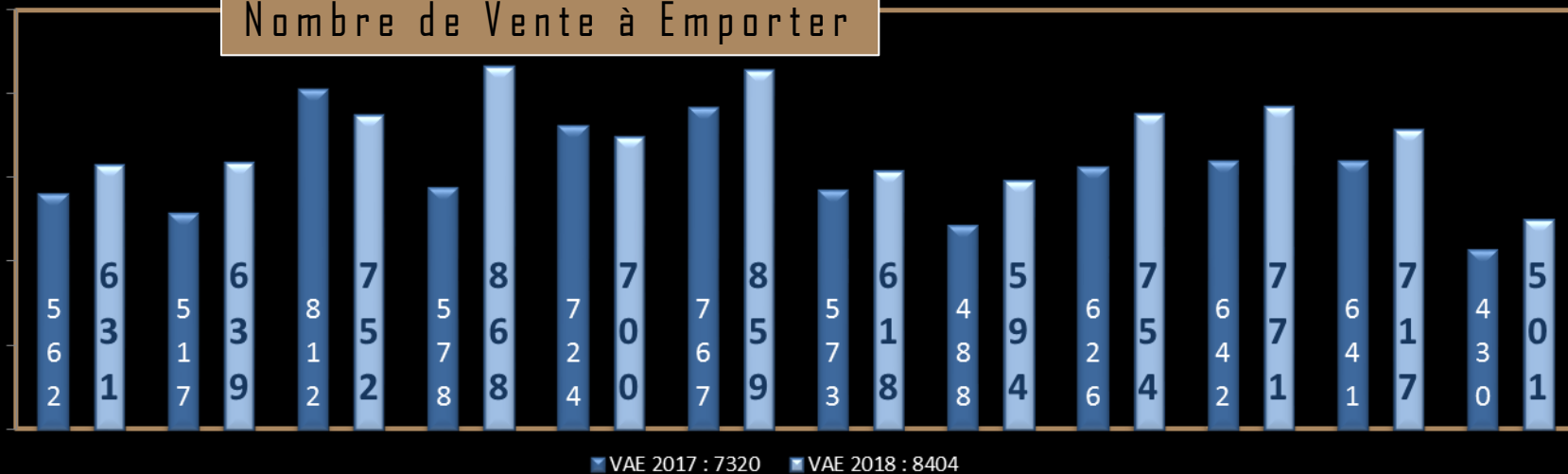
Nombre de repas bio



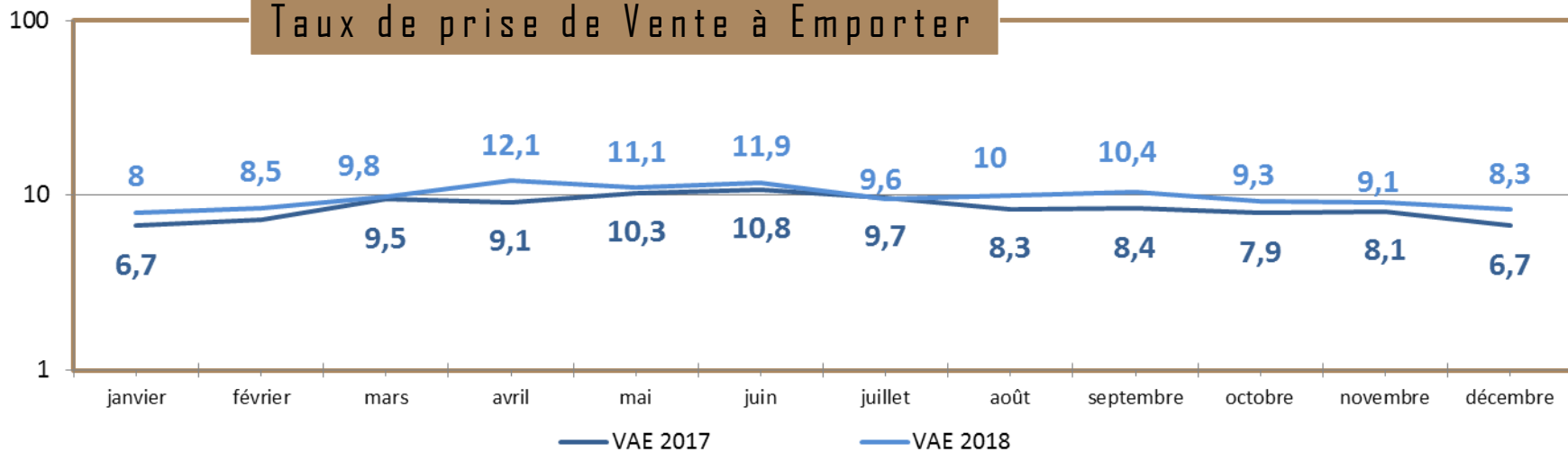
Taux de prise repas bio



Nombre de Vente à Emporter



Taux de prise de Vente à Emporter





Les approvisionnements Alsaciens

Les approvisionnements Alsaciens en 2018

Achats hors stock



Produit de
Saison

	Fournisseurs nationaux	Fournisseurs locaux	Total des Achats	Mois
Janvier	8100 €	16 656 €	24 756 €	67,3 %
Février	11 296 €	16 138 €	27 435 €	58,8 %
Mars	22 720€	18 096 €	40 817 €	44,3 %
Avril	8 858 €	18 251 €	27 109 €	67,3 %
Mai	8 601 €	13 596 €	22 197 €	61,3 %
Juin	10 722 €	17 384 €	28 106 €	61,9 %
Juillet	9 408 €	13 793 €	23 201€	59,4 %
Août	9 110 €	12 059 €	21 169 €	57 %
Septembre	9 353€	14 773 €	24 124 €	61,2 %
Octobre	10 883 €	22 742 €	33 625 €	67,6 %
Novembre	12 159 €	18 562 €	30 721 €	60,4 %
Décembre	10 587 €	11 517 €	22 104 €	52,1 %
Total des achats	131 796,57 €	196 568,16 €	325 365 €	59,5 %

api



TOUS ENSEMBLE RÉDUISONS NOS DÉCHETS

La gestion des déchets

Le cadre du contrat

Nous prenons en charge la gestion des déchets suivants avec notre partenaire RECYBIO :

- Boîtes métalliques
- Films de suremballage
- Bio déchets
- Déchets Non Dangereux DND
(plastiques souillés, blister, papier cuisson)



Le cadre du contrat

Quantité de déchets 2017

	Poids
Biodéchets (en kg)	13 290
PEHD flaconnage (en kg)	665
Huile végétale (bac 100l)	4
Emballage acier (en kg)	1 655
Canette acier alu (en kg)	65

Quantité de déchets 2018

	Poids
Biodéchets (en kg)	12 450
PEHD flaconnage (en kg)	1 170
Huile végétale (bac 120l)	3
Emballage acier (en kg)	930
Canette acier alu (en kg)	230

En 2018, nous avons organisé une semaine de pesées des déchets.
 Cette action a été réalisée du 12 au 16 février sur le restaurant de l'Hôtel du Département.

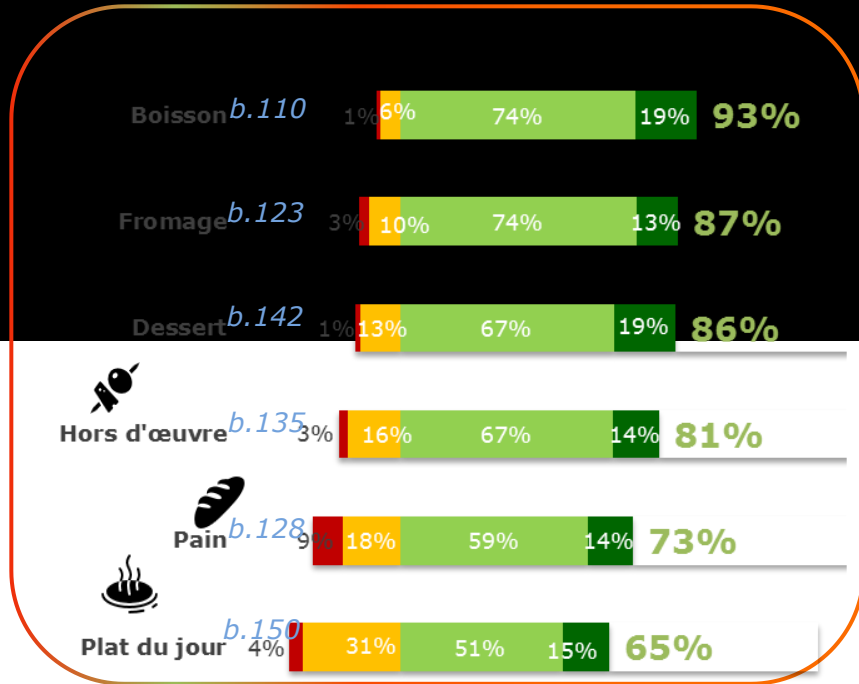
		convives midi	déchets midi en KG	répartition de déchets
Lundi	déchets convives lundi		10	22%
	déchets cuisine lundi		21,2	46%
	déchets invendus excédents lundi		15	32%
	TOTAL lundi	441	46,2	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		105	
Mardi	déchets convives mardi		13,5	22%
	déchets cuisine mardi		28,7	48%
	déchets invendus excédents mardi		18	30%
	TOTAL mardi	390	60	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		154	
Mercredi	déchets convives mercredi		9	13%
	déchets cuisine mercredi		45,6	65%
	déchets invendus excédents mercredi		16	23%
	TOTAL mercredi	365	70,6	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		193	
Jeudi	déchets convives jeudi		9	16%
	déchets cuisine jeudi		38,9	67%
	déchets invendus excédents jeudi		10	17%
	TOTAL jeudi	428	57,9	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		135	
Vendredi	déchets convives vendredi		9	19%
	déchets cuisine vendredi		11	23%
	déchets invendus excédents vendredi		28	58%
	TOTAL vendredi	331	48	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		145	
TOTAL PAR SERVICE	TOTAL semaine déchets convives		50,50	18%
	TOTAL semaine déchets cuisine		145,40	51%
	TOTAL semaine invendus/excédents		87,00	31%
	TOTAL déchets semaine tous confondus		282,90	
	Moyenne poids des déchets par convives	1955	145	

La moyenne de déchets par
 jour en kilogramme est de
 56,58 kg,
 Ceci représente 87 repas
 gaspillés,

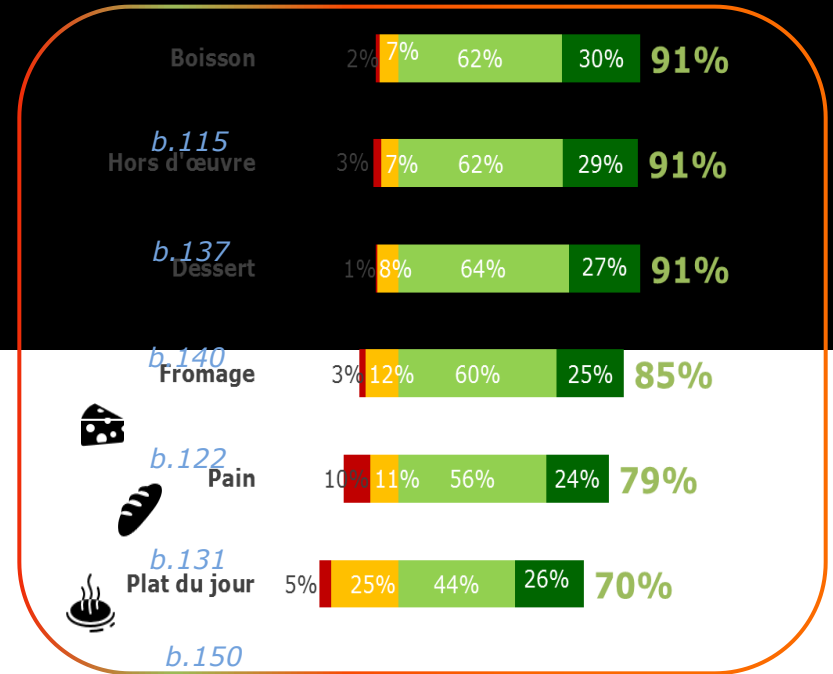


La qualité de la prestation

La qualité des mets reste satisfaisante

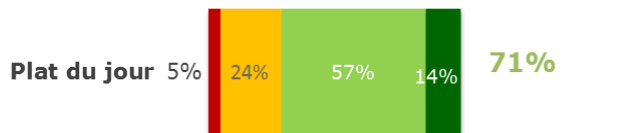
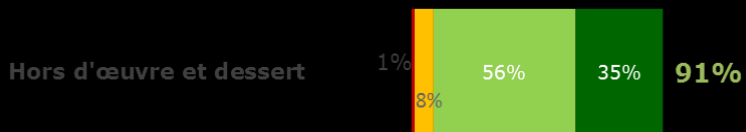


La quantité des mets reste satisfaisante



✓ Le réapprovisionnement du pain a été revu avec l'équipe afin qu'il soit plus fréquent tout au long du service

La présentation du plat du jour est moins satisfaisante qu'en 2017 mais la qualité se maintient sur les entrées et les desserts



- ✓ Nouveau Chef depuis le 1^{er} août
- ✓ Accompagnement de notre Conseiller Culinaire Loïc Ackermann de l'équipe de cuisine (10 jours en septembre)
- ✓ Nouvelle vaisselle depuis juillet



La sécurité alimentaire

Notre service d'Hygiène Alimentaire définit un plan de prélèvement par restaurant. Ce dernier précise le nombre d'échantillons de produits fabriqués par nos soins qui sera prélevé par le laboratoire AGROBIO. Le résultat des analyses des échantillons est communiqué par le laboratoire au responsable de restaurant. Un prélèvement de surface par trimestre est également réalisé sur le matériel, les plans de travail, les locaux, les chambres froides afin de vérifier la qualité du nettoyage.

	Janvier à Décembre 2018	
	Nombre d'analyses	% des Résultats satisfaisants
Analyses produits	24	100 %
Prélèvements de surfaces	4	100 %

Annexe 1 : Les analyses microbiologiques

Annexe 2 : Les prélèvements de surfaces

AUDITS LOCAUX ET FONCTIONNEMENT

L'audit est une analyse qui a lieu une fois par an par le laboratoire AGROBIO et qui reprend tous les points concernant les locaux et l'HACCP

Dates	REMARQUES	
	Audit fonctionnement	Audit locaux
03/05/2018	<p>L'audit effectué le 3 mai s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement de la cuisine. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte, c'est tout particulièrement le cas des non conformités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- La présence de stockage au sol en chambre froide négative- La présence d'un plateau d'entrée non filmé en chambre froide positive 2.	<p>L'audit effectué le 3 mai a permis de constater le bon état général des locaux de production. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte. C'est tout particulièrement le cas des non conformités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Présence d'affaires personnelles hors des armoires dans les vestiaires femmes- La présence de faïences cassées au dessus de l'armoire électrique induisant un risque de contamination des dentées passant en dessous.



Les animations

Depuis janvier 2018, les thématiques ont été les suivantes :

- 15 février 2018 Nouvel an chinois
- 1^{er} juin 2018 Célébration des deux ans de contrat (jeu concours)
- 15 juin 2018 Journée mondiale contre la faim
- Juin 2018 Jeu concours coupe du monde
- 26 juin 2018 Sculpture sur fruits
- 3 au 7 sept. 2018 Les vendanges
- 30 octobre 2018 Halloween
- 14 novembre 2018 Raclette
- 27 novembre 2018 Journée du Chef Olivier NASTI
- 4 décembre 2018 Vente de chocolats (action AFM Téléthon)
- 6 décembre 2018 Desserts solidaires
- 11, 13, 20 déc. 18 Atelier Foie Gras
- 18 décembre 2018 Repas de Noël



2

L'EQUIPE ET SES RH





Chef Gérant

Jérémy WERST
depuis le 01/08

Cuisinier
Jonathan KASPAR

Chef de Cuisine
Stanislas LEFEBVRE

4 Nouveaux dans l'équipe



Chef du 4e
Thomas KOEHREN
depuis le 17/09

Employée Administrative
Dorothee HELMER

EDR
Sounthaline NGO

EDR
Isabelle PESAVENTO

EDR
Danielle STAUFFER

EDR
Martine ZAHN

EDR
Réginald JEAYRAY

Apprenti EDR
Thomas ACKER

EDR Contrat de réinsertion
Gilbert MAHLER

9 postes en temps plein
3 postes en temps partiel



Les mouvements

Durant l'année 2018, il y a eu les mouvements de personnels suivants:

- Embauche de Jonathan KASPAR, cuisinier, depuis le 1^{er} mai 2018
 - Embauche de Dorothee HELMER, employée administrative, depuis le 1^{er} juillet 2018
 - Embauche de Jérémie WERST, chef gérant, depuis le 1^{er} août 2018
 - Embauche de Réginald JEAYRAY, employé de restauration, depuis le 17 septembre 2018
 - Embauche de Thomas ACKER, apprenti EDR, depuis le 1^{er} septembre 2018
-
- Venaee BRILLANT, employée de restauration, sortie des effectifs le 22 janvier 2018
 - Fatima GHOMARI, employée de restauration, sortie des effectifs le 27 juin 2018
 - Justine CHARDON, employée de restauration, sortie des effectifs le 13 août 2018
 - Initissar BEGUI, apprentie employée de restauration, en fin de contrat d'apprentissage le 31 août 2018
 - Fabrice LE GUILLOUX, Chef gérant, appelé à d'autres fonctions au sein de la société depuis le 1^{er} septembre 2018

A top-down view of a wooden table with several hands reaching in from the top and bottom edges. Each hand is holding a small white square card with a black letter on it. The letters, from left to right, are 'f', 'o', 'r', 'm', 'a', 't', 'i', 'o', 'n'. The hands are positioned as if they are presenting or adjusting the cards.

f o r m a t i o n

La formation

Les formations suivies en 2018

Nom de la cession	Collaborateur formé	Date
Technique et maîtrise des cuissons du poisson	Stanislas LEFEBVRE	21/03/2018

Les formations à venir

Formation Bonnes Pratiques Hygiène	Réginald JEYARAY Thomas ACKER	23/01/2019
	Dorothee HELMER	27/02/2019
	Southaline NGO	15/04/19
	Gilbert MAHLER	16/04/19
Formation HACCP	Thomas ACKER Jérémy WERST Isabelle PESAVENTO	29/05/2019
	Stanislas LEFEBVRE Martine ZAHN	26/06/2019

3

LA GESTION

api





Le bilan économique

Nombre de jour ouvrés	249	
	CREDIT	DEBIT
Total ventes nettes H.T.	653 227 €	
Achats denrées		309 535 €
Total marge brute	343 692 €	
Frais de personnel		352 905 €
Autres charges		37 290 €
Amortissement		9 516 €
Impôts, taxes, frais financier		5 336 €
Total charges		
RESULTAT NET		- 61 355 €



Annexes

Annexe 1
Les analyses microbiologiques

Annexe 2
Les prélèvements de surfaces

Annexe 3
Les audits locaux et fonctionnement

Annexe 4
Les animations

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.01.02.0143.0001

Identification de l'échantillon : CALAMAR SAUCE TOMATE OIGNONS

Heure de Prélèvement : 11H30

Lieu de Prélèvement : SAUTEUSE ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Température du meuble : 90.0 °C

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Date de fabrication : 08/01/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 08/01/2018 (78.3 °C)

Date (température) de réception : 09/01/2018 (1.8 °C)

Date d'analyse : 09/01/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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 12 janvier 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.01.02.0143.0002

Identification de l'échantillon : CHOU VERT

Heure de Prélèvement : 11H35

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Lieu de Prélèvement : POELEON SUR PLAQUE

Température du meuble : 90.0 °C

Date de fabrication : 08/01/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 08/01/2018 (91.4 °C)

Date (température) de réception : 09/01/2018 (1.8 °C)

Date d'analyse : 09/01/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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 12 janvier 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.01.30.0097.0001

Identification de l'échantillon : **ENDIVE ROTIE**

Heure de Prélèvement : **10H18**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**

Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**

Température du meuble : **90.0 °C**

Date de fabrication : **05/02/2018**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **05/02/2018 (80.3 °C)**

Date (température) de réception : **06/02/2018 (2.8 °C)**

Date d'analyse : **06/02/2018**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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 9 février 2018

Mélanie Lorique
technicienne de laboratoire

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.03.05.0061.0001

Identification de l'échantillon : PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR VPF

Heure de Prélèvement : 9H40

N° d'agrément : FR 56 140 006 CE

Numéro de lot : 052 SL2340713

Température du meuble : 3.0 °C

Marque : JEAN FLOCH

Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Analyses à réaliser : F1D6d

Fournisseur : BRAKE

DLC/DDM : 04/04/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 13/03/2018 (3.4 °C)

Date (température) de réception : 14/03/2018 (2.2 °C)

Date d'analyse : 14/03/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	< 100 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 10 000
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 mars 2018

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.03.05.0061.0003

Identification de l'échantillon : THON MAYONNAISE

Heure de Prélèvement : 9H52

Lieu de Prélèvement : SALADIER FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 3.0 °C

Analyses à réaliser : SA 5.2dL

Date de fabrication : 13/03/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 13/03/2018 (4.7 °C)

Date (température) de réception : 14/03/2018 (2.2 °C)

Date d'analyse : 14/03/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	1 000 ne (< 4 000)
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 100
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 mars 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPEPôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.03.05.0061.0002

Identification de l'échantillon : **SALADE RIZ CAROTTES OEUF CHAMPIGNONS
JAMBON VINAIGRETTE**Lieu de Prélèvement : **SALADIER FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE**
Température du meuble : **3.0 °C**
Analyses à réaliser : **SA_5.2.3b**
Heure de Prélèvement : **9H50**
Date de fabrication : **13/03/2018**Prise en charge :Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **13/03/2018 (3.6 °C)**
Date (température) de réception : **14/03/2018 (2.2 °C)**
Date d'analyse : **14/03/2018**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	10 000 ne (< 40 000)
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 mars 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.04.10.0035.0002

Identification de l'échantillon : MOUSSE DE BETTRAVES CIBOULETTE

Analyses à réaliser : SA 5.3.2b

Lieu de Prélèvement : COUPELLE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 4.0 °C

Date de fabrication : 17/04/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 17/04/2018 (12.4 °C)

Date (température) de réception : 18/04/2018 (3.0 °C)

Date d'analyse : 18/04/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	2 000 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 10 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 23 avril 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.04.10.0035.0001

Identification de l'échantillon : **CHAMPIGNONS A LA TOMATE**

Heure de Prélèvement : **8H55**

Date de fabrication : **17/04/2018**

Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ZONE DE PREPARATION CHAUDE**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **17/04/2018 (79.6 °C)**

Date (température) de réception : **18/04/2018 (3.0 °C)**

Date d'analyse : **18/04/2018**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	2 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 23 avril 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.04.25.0154.0001Identification de l'échantillon : CHILI CON CARNE

Heure de Prélèvement : 9H49

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO COUVERT ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 80.0 °C

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Date de fabrication : 03/05/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 03/05/2018 (74.9 °C)

Date (température) de réception : 04/05/2018 (3.1 °C)

Date d'analyse : 04/05/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 7 mai 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.05.29.0137.0001

Identification de l'échantillon : FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES

Lieu de Prélèvement : ZONE DE PREPARATION FROIDE

Analyses à réaliser : SA_9.3.4

Heure de Prélèvement : 9H32

Date de fabrication : 06/06/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 06/06/2018 (2.8 °C)

Date (température) de réception : 07/06/2018 (3.2 °C)

Date d'analyse : 07/06/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	3 000 000	20 000 ne (< 40 000)
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	1 000 ne (< 4 000)
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	10 ne (< 40)
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	10 000	< 100
Levures / g (-)	-	< 1 000
Moisissures / g (-)	-	1 000 ne (< 4 000)
Dénombrement de Levures et Moisissures / g (NF V08-059*)	10 000	1 000 ne (< 4 000)
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 12 juin 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE Qualtech
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com**RAPPORT D'ESSAI****N° Dossier**

2018.05.29.0137.0002

Identification de l'échantillon : GELE RHUBARBE FRAMBOISE CHANTILLY

Heure de Prélèvement : 9H27

Lieu de Prélèvement : COUPELLE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 2.0 °C

Analyses à réaliser : SA_91234L

Date de fabrication : 05/06/2018

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 06/06/2018 (2.8 °C)

Date (température) de réception : 07/06/2018 (3.2 °C)

Date d'analyse : 07/06/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	3 000 000	< 1 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 100
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Levures / g (-)	-	< 1 000
Moisissures / g (-)	-	< 1 000
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	10 000	< 100
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Dénombrement de Levures et Moisissures / g (NF V08-059*)	10 000	< 1 000

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 12 juin 2018

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPEAPI RESTAURATION
DR ALSACE3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.05.29.0137.0003

Identification de l'échantillon : STEAK HACHE MARQUE CUIT 110 GRS

Numéro de lot : 79354700

Température du meuble : -20.0 °C

Marque : CHARAL

Heure de Prélèvement : 9H24

N° d'agrément : FR 61 169 002 CE

Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

Analyses à réaliser : F9R2cSL

Fournisseur : BRAKE

DLC/DDM : 22/02/2019

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 06/06/2018 (-20.0 °C)

Date (température) de réception : 07/06/2018 (3.2 °C)

Date d'analyse : 07/06/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Entérobactéries présumées à 37°C / g (NF V 08-054*)	100	< 100
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	=	< 100
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 12 juin 2018

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.07.09.0107.0002

Identification de l'échantillon : PAUPIETTE DE BOEUF LARD

Heure de Prélèvement : 9H17

Date de fabrication : 16/07/2018

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 80.0 °C

Analyses à réaliser : SA_7.1

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 16/07/2018 (63.6 °C)

Date (température) de réception : 17/07/2018 (3.2 °C)

Date d'analyse : 17/07/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 20 juillet 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.07.09.0107.0001

Identification de l'échantillon : TIAN DE LEGUMES
Lieu de Prélèvement : POELON ETUVE CHAUDE
Température du meuble : 80.0 °C
Analyses à réaliser : SA_7.1b
Date de fabrication : 16/07/2018
Heure de Prélèvement : 9H15

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 16/07/2018 (64.0 °C)
Date (température) de réception : 17/07/2018 (3.2 °C)
Date d'analyse : 17/07/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 20 juillet 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE Qualtech
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE****3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR**

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com**RAPPORT D'ESSAI****N° Dossier**

2018.07.31.0040.0001

Identification de l'échantillon : SAUCE CREME CHAMPIGNONS

Date de fabrication : 07/08/2018

Heure de Prélèvement : 9H02

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 07/08/2018 (67.3 °C)

Date (température) de réception : 08/08/2018 (3.3 °C)

Date d'analyse : 08/08/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	21 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 13 août 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrativeAccréditation N°1-1803 portée
disponible sur www.cofrac.frne : 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 grammeLégende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. 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*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une
détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.08.29.0076.0001

Identification de l'échantillon : RIZ BLANC AUX LEGUMES

Date de fabrication : 05/09/2018

Heure de Prélèvement : 8H37

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO COUVERT ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 160.0 °C

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 05/09/2018 (86.2 °C)

Date (température) de réception : 06/09/2018 (2.0 °C)

Date d'analyse : 06/09/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 septembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.08.29.0076.0002

Identification de l'échantillon : TRANCHES DE BRIE AU LP
Heure de Prélèvement : 8H40
Lieu de Prélèvement : PLATEAU FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 3.0 °C
Analyses à réaliser : SA 8.2L
Date de déconditionnement : 03/09/2018Prise en charge :Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 05/09/2018 (4.1 °C)
Date (température) de réception : 06/09/2018 (2.0 °C)
Date d'analyse : 06/09/2018Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	10 ne (< 40)
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 septembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.08.29.0076.0003

Identification de l'échantillon : **STEAKS HACHES SURGELES FACON BOUCHERE VBF
15 POURCENT MG 150 GRS**Fournisseur : **POMONA**Heure de Prélèvement : **8H30**Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**Numéro de lot : **1223503**Température du meuble : **-20.0 °C**DLC/DDM : **28/05/2019**N° d'agrément : **FR 12 223 001 CE**Analyses à réaliser : **F10R9-7a**Marque : **ARCADIE SUD OUEST PE**Prise en charge :Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**Transport : **AGROBIO**Date (température) de prélèvement : **05/09/2018 (-20.0 °C)**Date (température) de réception : **06/09/2018 (2.0 °C)**Date d'analyse : **06/09/2018**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	500 000	22 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	50	10 ne (< 40)
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 10 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 septembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrativeAccréditation N°1-1803 portée
disponible sur www.cofrac.frne : 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 grammeLégende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. 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*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une
détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.09.25.0033.0001

Identification de l'échantillon : **EMINCE DE DINDE AU CURRY**Date de fabrication : **01/10/2018**Heure de Prélèvement : **9H35**Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**Température du meuble : **80.0 °C**Analyses à réaliser : **SA_7.1b**Prise en charge :Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**Date (température) de prélèvement : **01/10/2018 (63.2 °C)**Date (température) de réception : **02/10/2018 (3.2 °C)**Date d'analyse : **02/10/2018**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 octobre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.09.25.0033.0002

Identification de l'échantillon : FROMAGE BLANC FRAMBOISE

Date de fabrication : 01/10/2018

Heure de Prélèvement : 9H37

Lieu de Prélèvement : SAMADIER CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 3.0 °C

Analyses à réaliser : SA_9.3c

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 01/10/2018 (4.7 °C)

Date (température) de réception : 02/10/2018 (3.2 °C)

Date d'analyse : 02/10/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	80 000 ne
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 octobre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.10.28.0015.0001

Identification de l'échantillon : **TRANCHE DE ROTI DE VOLLAILLE**

Date de fabrication : **05/11/2018**
Heure de Prélèvement : **9H40**
Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**
Température du meuble : **160.0 °C**
Analyses à réaliser : **SA_7.1**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **05/11/2018 (81.5 °C)**
Date (température) de réception : **06/11/2018 (3.6 °C)**
Date d'analyse : **06/11/2018**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 9 novembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPEAPI RESTAURATION
DR ALSACE3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.11.26.0144.0003

Identification de l'échantillon : RIZ BASMATI 5 KGS

Fournisseur : POMONA
Heure de Prélèvement : 9H39
Lieu de Prélèvement : ECONOMAT
Numéro de lot : 271020M 08:31
Température du meuble : 19.2 °C
DLC/DDM : 27/10/2020
N° d'agrément : NC
Analyses à réaliser : F2API_5
Marque : VIVIEN PAILLE

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 03/12/2018 (19.2 °C)
Date (température) de réception : 04/12/2018 (2.8 °C)
Date d'analyse : 04/12/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000	< 1 000
Escherichia coli / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Moisissures / g (-)	5 000	600 ne
Levures / g (-)	5 000	< 100
Dénombrement des levures et moisissures à 5J / g (NF V08-036*)	-	600 ne
Bacillus cereus présomptifs 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	1 000	< 100
Recherche de Salmonelles (mobiles) / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 décembre 2018

Accréditation N°1-1803 portée
disponible sur www.cofrac.frne : 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

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. 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*. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une
détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.11.26.0144.0002

Identification de l'échantillon : **AVOCAT CRUDITES MAYONNAISE**Date de fabrication : **03/12/2018**Heure de Prélèvement : **9H37**Lieu de Prélèvement : **ASSIETTE CHAMBRE FROIDE POSITIVE**Température du meuble : **3.0 °C**Analyses à réaliser : **SA_5.2.3L**Prise en charge :Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**Date (température) de prélèvement : **03/12/2018 (9.6 °C)**Date (température) de réception : **04/12/2018 (2.8 °C)**Date d'analyse : **04/12/2018**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	30 000 ne (< 40 000)
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 décembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPEAPI RESTAURATION
DR ALSACE3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.11.26.0144.0001

Identification de l'échantillon : TAJINE DE DINDE

Date de fabrication : 03/12/2018

Heure de Prélèvement : 9H35

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Analyses à réaliser : SA_7.1

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 03/12/2018 (71.5 °C)

Date (température) de réception : 04/12/2018 (2.8 °C)

Date d'analyse : 04/12/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 10 décembre 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.10.28.0015.0002

Identification de l'échantillon : INTERIEUR BAC GASTRO APRES ND

Heure de Prélèvement : 9H44

Lieu de Prélèvement : ZONE DE STOCKAGE BAC PREPARATION CHAUDE

Date de nettoyage : 03/11/2018

Analyses à réaliser : API_PSUL

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 05/11/2018 ()

Date (température) de réception : 06/11/2018 (3.6 °C)

Date d'analyse : 06/11/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de Listeria monocytogenes (AES 10/3 - 09/00)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

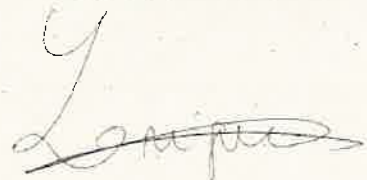
Conclusion :

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 8 novembre 2018

Marion Lottique
technicienne de laboratoire



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

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPEPôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

RAPPORT D'ESSAI**N° Dossier**

2018.07.31.0040.0002

Identification de l'échantillon : INTERIEUR BAC GASTRO APRES ND

Heure de Prélèvement : 8H57

Lieu de Prélèvement : ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Date de nettoyage : 07/08/2018

Analyses à réaliser : API_LS

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 07/08/2018 ()

Date (température) de réception : 08/08/2018 (3.3 °C)

Date d'analyse : 08/08/2018

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**


Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	0

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 9 août 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrativene : 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

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.04.25.0154.0002

Identification de l'échantillon : **PLANCHE A DECOUPER APRES ND**

Date de nettoyage : **02/05/2018**

Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE POSITIVE 2**

Analyses à réaliser : **API_PSUL**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **03/05/2018 ()**

Date (température) de réception : **04/05/2018 (3.1 °C)**

Date d'analyse : **04/05/2018**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (AES 10/3 - 09/00)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 7 mai 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Laboratoires AGROBIO

GROUPES **Qualtech**
GROUPE

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2018.01.30.0097.0002

Identification de l'échantillon : **COUTEAU MANCHE NOIR APRES ND**
Lieu de Prélèvement : **ZONE DE STOCKAGE MATERIEL PROPRE**
Analyses à réaliser : **API_LS**
Heure de Prélèvement : **10H19**
Date de nettoyage : **05/02/2018**

Prise en charge :
Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **05/02/2018 ()**
Date (température) de réception : **06/02/2018 (2.8 °C)**
Date d'analyse : **06/02/2018**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	0

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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 7 février 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com**RAPPORT D'ESSAI****N° Dossier**

2018.04.25.0155.0001

Réalisé par : **DELABERRURIERE P**
Personne rencontrée : **M. Lefebvre**
Date de réalisation : **03/05/2018**
Heure d'arrivée : **9h00**
Heure de départ : **10h40**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG****AUDIT DE FONCTIONNEMENT**

Resultats :

38 Réponses satisfaisantes sur	39	points contrôlés soit	97 %
0 Réponses acceptables sur	39	points contrôlés soit	0 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	39	points contrôlés soit	3 %
8 Points non applicables soit 17 %			

Résultats de l'année précédente :

38 Réponses satisfaisantes sur	40	points contrôlés soit	95 %
2 Réponses acceptables sur	40	points contrôlés soit	5 %
0 Réponses non satisfaisantes sur	40	points contrôlés soit	0 %
7 Points non applicables soit 15 %			

Remarques :

**2. BPH LIEES A LA MATIERE ET AUX METHODES
DE TRAVAIL***2.1. Etat de protection des produits et absence de
stockage au sol, Matières premières en chambre
froide positive, négative, produits semi-finis ou
intermédiaires, produits finis*

- Présence d'un plateau d'entrée (macédoine) non filmé en chambre froide positive
- 2 ovoproduits
- présence de stockage au sol en chambre froide négative
- présence de deux boîtes de conserve de tomates concassées au sol de la réserve sèche

Conclusions :

L'audit effectué le 3 Mai s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

de la cuisine.

Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte, c'est tout particulièrement le cas des non conformités suivantes:

La présence de stockage au sol en chambre froide négative;

La présence d'un plateau d'entrée non filmé en chambre froide positive 2.

Validé le 16 mai 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative



S A NS NA

1. BPH LIEES AU PERSONNEL

- 1.1. Hygiène générale du personnel, présentation générale, tenue professionnelle, port de la coiffe ... X
- 1.2. Absence de personnes étrangères en cuisine sans tenue adaptée X
- 1.3. Présence de kits visiteurs X
- 1.4. Connaissance des BPH et du plan HACCP X
- 1.5. Respect de l'interdiction de fumer X
- 1.6. Procédures relatives à l'hygiène du personnel X
- 1.7. Plan de formation du personnel X
- 1.8. Suivi médical du personnel X

2. BPH LIEES A LA MATIERE ET AUX METHODES DE TRAVAIL

- 2.1. Etat de protection des produits et absence de stockage au sol, Matières premières en chambre froide positive, négative, produits semi-finis ou intermédiaires, produits finis X
- 2.2. Absence de rupture de la chaîne du froid à la réception, stockage X
- 2.3. Sectorisation des denrées par catégorie, en économat, en chambres froides ou autres enceintes réfrigérées X
- 2.4. Conditions de décongélation des produits surgelés X
- 2.5. Absence d'auto-congélation (sauf Belgique) X
- 2.6. Présence et respect du protocole de décontamination des crudités X
- 2.7. Hygiène de manipulation des conditionnements et des emballages X
- 2.8. Marche en avant, circuits denrées, personnel, déchets - respect des sectorisations froid / chaud, propres / souillées, stockage - absence de risques de contaminations croisées X
- 2.9. Respect des délais séjours à température ambiante en période de production X
- 2.10. Hygiène de manipulation des denrées X
- 2.11. Port de gants à usage unique maîtrisé X
- 2.12. Gestion des plats préparés non servis X
- 2.13. Respect des procédures de nettoyage et désinfection des structures - Plan de nettoyage et désinfection affiché, validation du nettoyage et de la désinfection effectuée X

3. MESURES DE SURVEILLANCE

- 3.1. Contrôle à la réception des marchandises effectué X
- 3.2. Contrôle des températures des installations frigorifiques effectué X
- 3.3. Matériel de mesure en place et fonctionnel, sonde de température X
- 3.4. Suivi cuisson-refroidissement effectué X
- 3.5. Contrôle de la remise en température effectué X
- 3.6. Contrôle des températures de distribution des plats effectué X
- 3.7. Suivi des huiles de friture X
- 3.8. Contrôle des températures d'expédition des plats effectué X
- 3.9. Validation du nettoyage et de la désinfection effectuée X

4. TRACABILITE

- 4.1. Identification des produits X
- 4.2. Respect des DLC/DLUO - rotation des produits X
- 4.3. Identification des produits entamés (avec date d'ouverture et étiquette d'origine présente, pour les produits frais : présence de la DLC résiduelle), date de mise en décongélation indiquée X
- 4.4. Respect des DLC résiduelles X
- 4.5. Présence de signalétique X
- 4.6. Plats témoins mixés si présents, identifiés (dates et noms des plats composant le menu et type de service), grammage respecté, stockage en chambre froide positive, cinq jours minimum (sauf Belgique) X
- 4.7. Affichage des menus et traçabilité de la viande bovine X

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

4.8. Respect des procédures de traçabilité

S A NS NA
X

5. VERIFICATION - GESTION NON CONFORMITE

- 5.1. Action corrective suite au contrôle des denrées à la réception X
- 5.2. Action corrective suite au contrôle à la distribution des plats effectué X
- 5.3. Action corrective suite au contrôle du au suivi cuisson-refroidissement effectué X
- 5.4. Action corrective suite au contrôle de la remise en température effectué X
- 5.5. Action corrective suite au contrôle des températures d'expédition des plats effectué X
- 5.6. Actions correctives sur les opérations de maintenance X
- 5.7. Gestion des analyses bactériologiques X
- 5.8. Contrôle de second niveau X
- 5.9. Stockage de dépannage X

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

3 PLACE CAPITAIN DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2018.04.25.0156.0001

Réalisé par : **DELABERRURIERE P**
Personne rencontrée : **M. Lefebvre**
Date de réalisation : **03/05/2018**
Heure d'arrivée : **9h00**
Heure de départ : **10h40**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)
67964 STRASBOURG**

AUDIT LOCAUX

Resultats :

32 Réponses satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	89 %
3 Réponses acceptables sur	36	points contrôlés soit	8 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	3 %
4 Points non applicables soit	10 %		

Résultats de l'année précédente :

28 Réponses satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	78 %
7 Réponses acceptables sur	36	points contrôlés soit	19 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	3 %
4 Points non applicables soit	10 %		

Remarques :

1. LOCAUX

1.13. Capacité de stockage des locaux

Capacité de la chambre froide négative insuffisante

1. LOCAUX

1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, murs, plafonds, vitres)

-Présence de tenues personnelles hors des armoires dans les vestiaires femme (chaussures, sacs au sol)
-Tenues professionnelles propre non protégées (posées sur une étagère) -présence d'une raclette au sol de la légumerie et de la zone de préparation

1. LOCAUX

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

1.3. Aptitude au nettoyage et à la désinfection

Plafond inadapté au nettoyage et à la désinfection (dalles amovibles non lessivables)

1. LOCAUX**1.4. Maintenance des locaux**

-Présence de faïences cassées au dessus de l'armoire électrique induisant un risque de contamination des denrées -présence de faïences cassées en zone de plonge -joints des bas de portes de la chambre froide positive 2 et chambre froide négative dégradés

2. EQUIPEMENTS

**2.23. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C
Non Satisfaisant**

L'ensemble des thermosondes a été demandé au personnel. Deux sondes ont été présentées. Toutes les sondes sont conformes.

Conclusions :

L'audit effectué le 3 Mai a permis de constater le bon état général des locaux de production. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte. C'est tout particulièrement le cas des non conformités suivantes:

La présence d'affaires personnelles hors des armoires dans les vestiaires femmes;

La présence de faïences cassées au dessus de l'armoire électrique induisant un risque de contamination des denrées passant en dessous.

Validé le 16 mai 2018

Sandrine VIARD
Responsable administrative

S A NS NA

1. LOCAUX

1.1. Environnement et abords des locaux	X			
1.2. Sectorisation des locaux	X			
1.3. Aptitude au nettoyage et à la désinfection		X		
1.4. Maintenance des locaux		X		
1.5. Circuits d'air, condensation des locaux	X			
1.6. Température des locaux	X			
1.7. Prévention de l'introduction de nuisibles	X			
1.8. Absence de nuisibles	X			
1.9. Points d'eau, identification des différents circuits eau potable - eau non potable				X
1.10. Approvisionnement en eau	X			
1.11. Evacuation des eaux usées	X			
1.12. Eclairage des locaux	X			
1.13. Capacité de stockage des locaux		X		
1.14. Absence de mauvaises odeurs	X			
1.15. Elimination des cartons et cageots	X			
1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, murs, plafonds, vitres)			X	
1.17. Stockage des produits d'entretien	X			

2. EQUIPEMENTS

2.1. Postes lavé-mains et autres équipements de nettoyage et désinfection en nombre suffisant et approvisionnés	X			
2.2. Système de contrôle des équipements	X			
2.3. Moyens matériels de maintien des températures	X			
2.4. Equipements relatifs aux déchets	X			
2.5. Maintenance des équipements	X			
2.6. Présence de thermomètres au niveau des chambres froides et autres enceintes réfrigérées	X			
2.7. Propreté des grilles de protection des ventilateurs	X			
2.8. Propreté des grilles d'évacuation des siphons et des caniveaux	X			
2.9. Propreté des hottes (Filtres, parois, ..)	X			
2.10. Propreté du lave-vaisselle (Rideaux, buses, grilles, ..)	X			
2.11. Propreté de la ligne de distribution (Vitrine, etc..)	X			
2.12. Propreté du matériel de la salle de restaurant (Mobilier, fontaines, distributeur de sauces..)				X
2.13. Propreté des plans de travail	X			
2.14. Propreté des espaces de rangement (Tiroirs, étagères, armoire à couteaux,..)	X			
2.15. Propreté des appareils de cuisson (Steam, sauteuses, friteuses, four, grill, ...)	X			
2.16. Propreté des armoires ou tables chaudes	X			
2.17. Propreté et rangement des gros matériels (Trancheur, appareil de découpe, etc..)	X			
2.18. Propreté et rangement des petits matériels (Balance, ouvre-boites, etc..)	X			
2.19. Conformité du rangement du petit matériel et de la batterie	X			
2.20. Conformité du rangement des consommables	X			
2.21. Propreté du véhicule de livraison				X
2.22. Propreté du matériel de livraison				X
2.23. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C Non Satisfaisant	X			

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

Hôtel du Département
Jeudi 15 février

Nouvel An Chinois

Poulet au lait de coco

~~~~~

Filet de poisson aux pousses de bambou,  
champignons noirs et coriandre

~~~~~

Nems, laitue et menthe

api



Le Printemps est de retour

Les oiseaux commencent à chanter, les journées se font plus longues...le printemps est de retour !

A cette occasion, toute l'équipe du restaurant est heureuse de vous proposer leur fontaine à eau aromatisée, leur petit rafraîchissement qui vous ouvrira l'appétit en début de service.

Vous trouverez également situé au niveau du pain, un bar à herbes pour agrémenter vos plats en herbes fraîches.. Laissez libre cours à vos envies !

Enfin, faites le plein de vitamines en utilisant le bar à jus: réveillez le petit alchimiste qui sommeille en vous et élaborer les recettes selon vos humeurs.

BON APPETIT !

api

Cuisiniers
d'ALSACE

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
BAS-RHIN

VENDREDI 1ER JUIN

JEU ANNIVERSAIRE

A l'occasion de notre deuxième année d'exploitation au sein de votre restaurant, Api Cuisiniers d'Alsace est heureux d'organiser un tirage sort vous permettant de remporter des paniers garnis offerts par nos partenaires régionaux.

Tentez votre chance en remplissant le bon de participation remis en caisse.

Bonne chance !

2





FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018



Bravo à

**grand vainqueur de notre
Coupe du monde !**

**Son ballon l'attend auprès
de l'équipe du restaurant !**



FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018

Rencontres
du
Goût

Ensemble avec Api, ENGAGEONS-NOUS pour lutter contre la faim

Api s'engage à reverser
le montant des desserts
solidaires vendus à
Action contre la Faim.
On compte sur vous !



Le principe est simple :

nos équipes ont cuisiné une pâtisserie à base de chocolat issu du commerce équitable, vendue au prix habituel. L'intégralité des ventes de ces pâtisseries sera reversée à Action contre la Faim.

En 5 ans, API Restauration a reversé 290 000 euros à Action contre la Faim. En choisissant la pâtisserie au chocolat équitable, vous contribuez à assurer des interventions de qualité auprès des populations souffrant de sous-nutrition.

Retrouvez nos actions Développement Durable
sur www.api-restauration.com



est partenaire de



Journée mondiale contre la faim - Le 15 juin 2018 -

298 repas soit
1261,97€ intégralement
reversés à l'association
« Action contre la Faim »



Le bilan de l'opération
pour la journée contre la faim est de
225 711 € pour API au niveau national



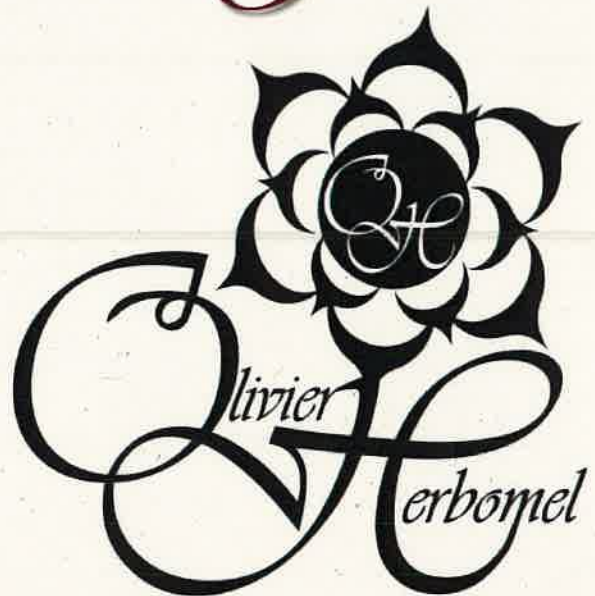
Mardi 26 juin

Dans votre Restaurant

Sculpture sur Fruits

Au palmarès impressionnant *, Olivier Herbomel, en partenariat avec Api Cuisiniers d'Alsace, vous dédie sa journée sur l'Hôtel du département du Bas-Rhin et réalisera sous vos yeux des sculptures sur fruits.

Son talent marquera vos esprits et ses créations ne vous laisseront pas de marbre...



Cette journée s'annonce inoubliable, alors à vos agendas, ne manquez pas cet évènement !

* Membre de l'Académie Culinaire de France, membre de l'Académie Nationale de Cuisine, Médaille d'or "culinary world olympics" 2012, Médaille d'or expogast culinary world cup 2010. Formateur "un des meilleurs ouvriers de France fruitier primeur", Médaille d'or au championnat d'Europe de Prague 2009 (catégorie "sans limite de temps"), Iris d'Or 2009, Médaille d'or "24h de sculpture sur course" 2009, Nagydobos (Hongrie).



DU 3 AU 7 SEPTEMBRE

LES VENDANGES

Les vendanges s'invitent
dans votre restaurant.

A cette occasion, une spécialité
vigneronne vous sera présentée
chaque jour au menu.

Vente de vin nouveau
selon disponibilité
auprès des vignerons.

api



Cuisiniers
d'ALSACE

api



Mardi 30 octobre

Hôtel du Département
du Bas-Rhin

HALLOWEEN

Mardi 30 octobre, votre Restaurant
vous propose son menu-d'Halloween



Mercredi 14 novembre

RACLETTE EN SALLE

api



Cuisiniers
d'ALSACE



La Journée du Chef

OLIVIER NASTI, CHEF DU CHAMBARD
ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE,
SERA PRÉSENT SUR VOTRE RESTAURANT
POUR LA JOURNÉE DU CHEF

Le 27 novembre 2018

AU MENU

Tartare de saumon mariné 1,64€
ou

Carpaccio de betterave
cuite en croûte de sel 1,24€

Pièce de bœuf basse température
sauce vin rouge 4,23€

Crèmeux de pommes de terre
Légumes du moment glacés

ou

Filet de poisson façon bonne femme 3,92€

Riz pilaf

Fondue de poireaux

Crèmeux chocolat noisette 1,64€
ou

Verrine tout citron 1,45€



**OLIVIER
NASTI**
PROMOTION
2017



ALSACE

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
BAS-RHIN



Dans votre restaurant administratif
MARDI 4 DÉCEMBRE (pendant la durée du service)

AFM TÉLÉTHON
INNOVER POUR GUÉRIR

DÉLÉGATION 67

Vente de
chocolat



au profit **des familles** concernées
par une **maladie neuromusculaire**
afin de leur offrir **des moments**
de convivialité et ainsi rompre
avec **l'isolement**, à l'occasion
de petits séjours organisés
par **l'AFM TÉLÉTHON**
Délégation 67.



Mardi 18 Décembre

Restaurant de l'Hôtel du
Département du Bas-Rhin

REPAS DE NOËL



api


Cuisiniers
d'ALSACE

ATELIER FOIE GRAS

L'équipe de votre Restaurant
API Cuisiniers d'Alsace
vous propose un atelier de
Fabrication de foie gras maison
pour vos fêtes de fin d'années.

MARDI 11 DÉCEMBRE

JEUDI 13 DÉCEMBRE

JEUDI 20 DÉCEMBRE

Les cours débuteront à 17H00
et dureront environ 2h00.

LES THÈMES ABORDÉS :

Comment bien choisir
son foie gras

Comment bien le
nettoyer et dénervé

L'assaisonnement, la
marinade et la cuisson

REPARTEZ AVEC VOTRE
TERRINE DE 250G RÉALISÉE
PAR VOS SOINS APRÈS
LA CUISSON.

api



Cuisiniers
d'ALSACE

FOIE GRAS DE CANARD LA RECETTE

ASSAISONNEMENT POUR 500 G DE FOIE GRAS:

7 g de sel

1,5 g de poivre blanc

0,5 g de 4 épices (facultatif)

5 cuillères à café de Porto

2,5 cuillères à café de Cognac

1 pincée de sucre

Préchauffer votre four à 70°C

Sortir le foie gras du réfrigérateur 15 minutes avant de le travailler.

Séparer les lobes du foie gras et enlever les veines à l'aide d'un couteau.

Assaisonner toute les parties du foie gras avec le mélange sel, poivre, épices, puis finir avec les alcools.

Laisser mariner au réfrigérateur 48h.

Disposer le foie gras dans la terrine en pressant bien, afin de limiter les trous.

Fermer la terrine à l'aide de son couvercle et placer la dans une plaque avec de l'eau (cuisson au bain-marie).

Cuire 60 minutes à 70°C.

Presser le foie gras à l'aide d'un poids, et conserver au réfrigérateur. (Cette action limitera les poches de graisse et facilitera la découpe).

Vins : Pinot Gris Vendange Tardive ou Muscat

L'Equipe
API Cuisiniers d'Alsace
vous souhaite de
bonnes fêtes
de fin d'année!

api

Cuisiniers
d'ALSACE