

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 salaisine 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 légumes ou végétaux cuits	Fromage déconditionné ou manipulé; plat cuisiné mangé après cuisson	Forfait	Flore totale	Flore lactique	Escherichia coli	Staphylococcus à coagulase positive	Analabères sulfite-réducteurs	Bacillus cereus plicoseptis	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 CCFRAC								Méthode 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 2014R47 @	AFNOR n° BIO-12/14-09/05 @	NF V08-059		
Autre méthode susceptible d'être utilisée @ = sous accréditation CCFRAC								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				x		Forfait D21	300 000	R=10	10	100	10				40,50
								Forfait D22	300 000	R=10	10	100	10	100			46,00
	Charcuterie crue destinée à être consommée cuite (saucisses, chair à saucisse, lardons, poitrine, échine,...)	x		x				Forfait D31	1 000 000	R=10	100				Non détection dans 10g		43,80
								Forfait D32	1 000 000	R=10					Non détection dans 25g		37,70
E - Plats cuisinés et produits frais élaborés	Plats cuisinés au stade du commerce de détail	x						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		x	Forfait E13	300 000	R=10	10	100	10				40,50
						x	x	Forfait E14	300 000	R=10	10	100		100			40,50
							x	Forfait E15	300 000	R=10	10	100					35,50
					x	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	
	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	100	10			40,50	
R= Ratio flore totale/flore lactique								Origine des critères: légende	Securité 2013/2005	Salaisine AFSSA	Page 2013/2005		Autre (Interprofession de la Restauration, distributions,...)				