

LABORATOIRE AGRO VETERINAIRE DEPARTEMENTAL DE SEINE MARITIME

Critères en restauration collective issus du R (CE) 2073-2005, de l'avis de l'AFSSA et ou des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles

Dénomination de catégorie	Paramètre	Critère	R (CE) 2073-2005	Autres	Tarif 2010 en €H.T	
Viande bovine piécée ou hachée crue	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Salmonella, recherche	Absence /10G	X		18,22	
Charcuterie crue et produit de salaison à consommer en l'état	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	500/g		X	9,18	
	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14	
Charcuterie cuite	Flore aérobie mésophile à 30°C	1 000 000/g		X	7,85	
	Bactéries lactiques	/g		X	8,91	
	(Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques		100		X	0
	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
Plat cuisiné	Flore aérobie mésophile à 30°C	1 000 000/g		X	7,85	
	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
Sandwich	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g ou 500/g si charc crue		X	9,18	
	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	
Pâtisserie (exemple tarte aux pommes)	Flore aérobie mésophile à 30°C	300 000/g		X	7,85	
	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
Autre dessert (exemple entremets, éclair)	Flore aérobie mésophile à 30°C	1 000 000/g		X	7,85	
	Escherichia coli	10/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
Pâtisserie avec végétaux crus ou chantilly ou œuf cru	Flore aérobie mésophile à 30°C	3 000 000/g		X	7,85	
	Bactéries lactiques	/g		X	8,91	
	(Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques		100		X	0
	Escherichia coli	100/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Levures et moisissures	10 000/g	X		15,36	
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	
Yaourts et laits fermentés	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	
Fromage , beurre, crème, au lait cru ou t°<pasteurisation	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	
Fromage non tranché, beurre, crème, au lait pasteurisé ou stérilisé	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
Fromage manipulé	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36	
	Escherichia coli	100/g		X	9,73	
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18	
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22	

LAVD 76
Avenue du Grand Cours
B.P. 1140
76175 ROUEN Cedex 1

Tél. : 02 35 03 50 00 - Télécopie : 02 35 03 50 15
<http://www.seinemaritime.net/labogroveterinaire>

LABORATOIRE AGRO VETERINAIRE DEPARTEMENTAL DE SEINE MARITIME

Critères en restauration collective issus du R (CE) 2073-2005, de l'avis de l'AFSSA et ou des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles

Végétaux crus assaisonnés ou pas, tranchés ou non	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36
	Escherichia coli	100/g		X	9,73
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22
Fruit cru, salade de fruit	Dénombrement Listeria	100/g	X		15,36
	Escherichia coli	100/g		X	9,73
	Levures et moisissures	50 000/g			15,36
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22
Préparation composée avec crudités majoritaires *	Flore aérobie mésophile à 30°C	10 000 000/g		X	7,85
	Bactéries lactiques	/g		X	8,91
	(Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques	100		X	0
	Escherichia coli	100/g		X	9,73
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18
	Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22
Préparation composée avec crudités non majoritaires *	Flore aérobie mésophile à 30°C	1 000 000/g		X	7,85
	Bactéries lactiques	/g		X	8,91
	(Ratio) Flore aérobie mésophile à 30°C / Bactéries lactiques	100		X	0
	Escherichia coli	10/g		X	9,73
	Staphylocoques à coagulase	100/g		X	9,18
	Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C	30/g		X	7,14
	Salmonella, recherche	Absence /25G	X		18,22

* Réaliser une recherche de salmonelle pour les produits à base de pied, de tête, de tripes, d'œuf coquille ou de viande pas cuite à cœur (18,22€ H.T)

* Réaliser une recherche de Bacillus Cereus pour les produits riches en amidon (17,50€ H.T)

* Réaliser une recherche de flore lactique pour les produits sous vide ou susceptibles de contenir des ferments lactiques (8,91€ H.T)

LAVD 76
Avenue du Grand Cours
B.P. 1140

76175 ROUEN Cedex 1

Tél. : 02 35 03 50 00 - Télécopie : 02 35 03 50 15
<http://www.seinemaritime.net/laboagroveterinaire>