

FR-LAB-004-IR02

Date d'émission : 31/07/2025

-Rapport d'essai N° 3376/2025 MIC 01-

Client : Dr Oetker – Gias
Adresse : Zone industrielle Grombalia
Référence de la demande: 3376/2025
Date de réception : 26/07/2025

Identification du produit : Drô moulu	Code Echantillon: 3376/2025 MIC 01
DF : 02/2025 - DLC : 02/2027	Date début d'analyse: 26/07/2025
N°lot: GM/310/140	Date fin d'analyse: 31/07/2025
Autre : /	T° produit à la réception: 23°C

Analyses effectuées	Méthodes	Unités	Résultats	Limites selon client
Micro-organismes à 30°C*	ISO 4833-1(2013)	(UFC/g)	6×10 ⁴	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidase positive à 44°C*	ISO 16649-2: 2001	(UFC/g)	<10	Absence
<i>Salmonella</i> spp*	ISO 6579-1(2017)	Dans 25g	Non détectée	Absence
<i>Staphylocoques</i> à coagulase positive à 37°C*	ISO 6888-1(2021)	(UFC/g)	<10 ² (NB)	Absence
Levures à 25°C*	NF V 08-059(2002)	(UFC/g)	<10	10 ³
Moisissures à 25°C*		(UFC/g)	1.4×10 ²	10 ⁴
<i>Bacillus cereus</i> à 30°C	ISO 7932 (2004)	(UFC/g)	<10 ²	10 ²

(NB) : Absence des colonies par 0.01 gramme de l'échantillon

Responsable technique
Département Microbiologie

