

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 : Drôo 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
Escherichia coli beta-glucuronidase positive à 44°C*	ISO 16649-2: 2001	(UFC/g)	<10	Absence
Salmonella spp*	ISO 6579-1(2017)	Dans 25g	Non détectée	Absence
Staphylocoques 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
Moisisures à 25°C*		(UFC/g)	1.4×10^2	10^4
Bacillus cereus 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

