


	Paramètres	Méthode	Critère d'acceptation	Type de matrice	Précautions lors du prélèvement	T° de transport	T° Stockage
Analyse de dénombrement	Listeria Monocytogenes et/ou spp	Quantitative	Quantité minimale : 50g Si beurre : minimum 150g Si produit contenant des os ou arêtes : minimum 150g Si analyses de recherche demandées sur le même échantillon : minimum 100g	Tous types de produits	Toujours utiliser des conditionnements stériles : * SAC plastique fourni par le LDA (STERILE) * Barquette / bouteille / Flacon du client STERILE  Il est recommandé d'emballer l'échantillon afin d'éviter tout casse ou déversement Ne pas mettre	* Produits congelés température < -15°C * Produits réfrigérés température +1°C à +8°C * Produit stables (produit à faible Aw comme biscuits, confiserie, farine ..., saucisson, poudres, produits de charcuteries crus séchés, fromages affinés, conserves)	* Produits congelés température < -15°C * Produits réfrigérés température +1°C à +5°C * Produit stables : entre 18 et 27°C
	Staphylocoques coagulase +						
	Escherichia coli						
	Entérobacteries						
	Anaérobies sulfite réducteurs (ASR) / Clostridium perfringens						
	Flore Mésophile						
	Lévures / Moisissures						
	Coliformes						
	Flore lactique						
	Bacillus cereus						
	Pseudomonas sp						
	Streptocoques						
Analyse de recherche	Salmonella	Qualitative	Quantité minimal : 50g				
	Listeria Monocytogenes et/ou spp		Quantité minimal : 50g				
	Escherichia coli O157		Quantité minimal : 50g				
Autres analyses	Valeur nutritionnelle	Sous-traitance	Quantité minimal : 300g	Tous types de produits		Transport réfrigéré préconisé	



Commentaire

* Cas général : analyse des échantillons le lendemain de la réception

* URGENCE ou TIAC : prévenir le service immédiatement

* Un produit frais arrivant un vendredi ou veille de jour férié, le plat est congelé à -24°C si le délai entre la date de fabric

