



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1876 : 023506

Denrées alimentaires

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange de 4 baies (myrtilles, goji, canneberge, aronia)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	<1000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1877 : 023506

Denrées alimentaires

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange de 4 baies (mûrier blanc ,myrtilles,cassis,argousie)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	<1000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1874 : 023506

Denrées alimentaires

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange de 7 baies (goji,myrtilles,cassis,canneberge, physalis, aronia,argousier)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	3 000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1875 : 023506

Denrées alimentaires

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange de 4 baies (goji,cassis,canneberge, schisandra)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	<1000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1878 : 023506

Denrées alimentaires

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange de 5 baies (myrtilles, cassis, groseille, sureau, argousie)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	<1000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.



Suisse
Vevey, le 05/02/2018

RAPPORT D'ANALYSES N° 2018-01-1879 : 023506**Denrées alimentaires**

Prélevé le: 31/01/2018 par : Le client
Lieu de prélèvement : na
Température du Prélèvement: na °C

Réceptionné le 31/01/2018 14:59:15 par : Caroline Golay
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: na °C
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C
Début d'analyse 31/01/2018

Désignation de l'échantillon : Mélange KS de 5 baies (goji,mûrier,cassis,sureau, physalis)

N° de lot: na

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC:

Catégorie normative: Denrées alimentaires prêtes à la consommation

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Germes aérobies mésophiles</i>	<1000	10 000 000	UFC/g	ISO 4833* - Tempo
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Tempo
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<10	100	UFC/g	ISO 6888-1* - Tempo
<i>Listeria monocytogenes - Qualitative</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-2* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences de l'Ordonnance sur l'Hygiène (OHyg 817.024.1)

L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation et signalées par *.

Les résultats se rapportent exclusivement aux échantillons analysés. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.