

LE MONDE DE LA VANILLE
ZA le Clos des Perdrix
Côte des Chataigniers
76700 GAINEVILLE

RAPPORT D'ESSAIS MICROBIOLOGIE

Référence : Gousses de vanille Bourbon Madagascar lot HER25031

Echantillon prélevé et fourni par vos soins; analyses effectuées par un laboratoire partenaire accrédité.

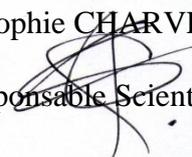
Code laboratoire : 2503063 Va

Paramètres recherchés	Méthodes utilisées	Résultats
Micro-organismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833-1	350 UFC/g
Bactéries sulfitoréductrices à 37°C	NF EN ISO 15213-1 :2023	<10 UFC/g
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	<10 UFC/g
E. Coli B-glucuronidase +37°C	NF ISO 16649-2	<10 UFC/g
Levures à 25°C	NF V06-036	<10 UFC/g
Moisissures à 25°C	NF V06-036	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-3	absence /g
Salmonella spp.	BKR 23/07-10/11	non détecté /25g (val. ref : absence ^b)

- Le non respect d'un critère microbiologique d'hygiène des procédés ^(a) entraîne une révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection de matières premières.
- Le non respect d'un critère microbiologique de sécurité ^(b) entraîne le retrait, le rappel, le retraitement ou le réemploi.

Les résultats d'analyses ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse et les déterminations présentées.
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page.

Marseille, le 20 Mars 2025.

Sophie CHARVET

Responsable Scientifique