



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

RAPPORT D'ESSAIS MICROBIOLOGIE

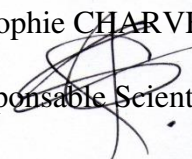
Référence : Gousses de vanille Bourbon Madagascar Biologique lot 015/EPM/V AM
Echantillon prélevé et fourni par vos soins; analyses effectuées par un laboratoire partenaire accrédité.
Code laboratoire : 220196 Va

Paramètres recherchés	Méthodes utilisées	Résultats
Micro-organismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833-1	19 000 UFC/g
Bactéries sulfitoréductrices à 37°C	NF EN ISO 15213	<10 UFC/g
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	<10 UFC/g
E. Coli B-glucuronidase +37°C	BDR 07/08-12/04	<10 UFC/g
Levures à 25°C	BKR 23/11-12/18	<10 UFC/g
Moisissures à 25°C	BKR 23/11-12/18	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-3	absence /g
Salmonella spp.	BRD 07/11-12/05	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 9 Février 2022.

Sophie CHARVET

Responsable Scientifique