



LE MONDE DE LA VANILLE

ZA le Clos des Perdrix

Côte des Chataigniers

76700 GAINEVILLE

RAPPORT D'ESSAIS MICROBIOLOGIE

Référence : Gousses de vanille de Madagascar biologique lot RJVB-264A

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

Code laboratoire : 2605039VA

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
Bacillus cereus présumptifs (30°C)	BKR 23/06-02/10 CompassBC	10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-3	non détecté /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 un QR code sur 1 page.

Marseille, le 26 mai 2026.

Sophie CHARVET

Responsable Scientifique