Chef du laboratoire : Dr BADZIKLOU Kossi - Surveillant : M. SONGOÏ S. Amda - Responsable Assurance Qualité : M. TAYI K. Edem

Numéro de référence	138A186 à 138A190 / INH/ 2019	
Origine :	Navire OCEANPRINCESS (Port Autonome de Lomé)	
Nom et adresse du client :	OLAM INTERNATIONAL	
Contact du client :	Tél : 90 04 19 04	
Date et heure du prélèvement :	22/01/2019 de 11h 50 à 13h15	
Responsable du prélèvement :	M. AWOUMENOU (INH)	
Date et heure de réception :	22/01/2019	
Observations sur l'échantillon :	Un échantillon est un composite de 5 sacs de riz prélevé dans chaque cale du navire.	
Désignation de l'échantillon :	N°138A186 : Riz brisure 25% « CIAO » en sac de 50Kg [Exp : 06/2021] (Ech N°1)	
	N°138A187 : Riz brisure 25% « CIAO » en sac de 50Kg [Exp : 06/2021] (Ech N°2)	
	N°138A188 : Riz brisure 25% « CIAO » en sac de 50Kg [Exp : 06/2021] (Ech N°3)	
	N°138A189 : Riz brisure 25% « CIAO » en sac de 50Kg [Exp : 06/2021] (Ech N°4)	
	N°138A190 : Riz brisure 25% « CIAO » en sac de 50Kg [Exp : 06/2021] (Ech N°5)	
Date de début des analyses :	22/01/2019	Date de fin des analyses : 27/01/2019

METHODES

Flore Aérobie Mésophile Totale à 30°C (FAMT) :	ISO 4833-1 (2013)	Coliformes Totaux à 30°C (CT)	ISO 4832 (2006)
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (STAPH) :	ISO 6888-1 (1999)	Salmonella spp (SALM)	ISO 6579 (2002)
Anaérobies sulfito-réducteurs à 37°C (ASR / boîte) :	ISO 15213 (2003)	Escherichia coli à 44°C (E.c)	ISO 16649-2 (2001)
Coliformes thermo-tolérants à 44°C (CTH) :	NF V 08-060 (2009)	Levures et moisissures à 25°C (L+M)*	ISO 21527-1 ou 2 (2008)
Entérobactéries à 37°C (ENT) :	NF ISO 21528-2 (2004)		

RESULTATS

Paramètres recherchés	FAMT UFC/g	ENT UFC/g	CT UFC/g	CTH UFC/g	STAPH UFC/g	E. c UFC/g	M* UFC/g	ASR UFC/g	SALM dans 25g	Conformité
Critères (1)					1,0.10 ²	1,0.10 ²	1,0x10 ³	1,0.10 ¹	Absence	
N°138A186					< 1,0x10 ²	< 1,0.10 ¹	2,3x10 ³	< 1,0.10 ¹	Absence	S / S
N°138A187					< 1,0x10 ²	< 1,0.10 ¹	1,4x10 ³	< 1,0.10 ¹	Absence	S / S
N°138A188					< 1,0x10 ²	< 1,0.10 ¹	8,8x10 ²	< 1,0.10 ¹	Absence	S / S
N°138A189					< 1,0x10 ²	< 1,0.10 ¹	2,4x10 ³	< 1,0.10 ¹	Absence	S / S
N°138A190					< 1,0x10 ²	< 1,0.10 ¹	< 4,0x10 ¹	< 1,0.10 ¹	Absence	S / S

TS = très satisfaisant S = satisfaisant NS = non satisfaisant A = acceptable C = corrompu

(a) = NE (Nombre estimé) ; (b) = N° (Une seule boîte exploitée)

*Non concerné par l'accréditation

(1) = Arrêté N°86/08/MAEP/CAB/SG/DEP portant fixation des critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des denrées alimentaires. Réf : Guide législatif réglementaire français ; Note de Service DGAL/SDSSA/N2012-8181 du 13/08/2012 ; Direction générale de l'alimentation (France) : Critères indicateurs d'hygiène des procédés version 1 mise à jour du 24/08/09.

(2) = client

DECLARATION DE CONFORMITE (Sous accréditation si tous les paramètres sont sous accréditation)

Les échantillons analysés sont de qualité d'hygiène et de sécurité sanitaire « SATISFAISANTE »

Date : 13 0 JAN 2019
Le chef du laboratoire

Dr BADZIKLOU Kossi
REPUBLICQUE TOGOLAISE
Service d'Hygiène Appliquée
Institut National d'Hygiène

AVIS ET INTERPRETATIONS

Les produits analysés sont propres pour la consommation humaine et pour l'alimentation animale

Date :
Le chef du laboratoire

Dr BADZIKLOU Kossi