



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

**RAPPORT D'ESSAIS MICROBIOLOGIE**

**Référence : Gousses de vanille Madagascar lot SAM1902**

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

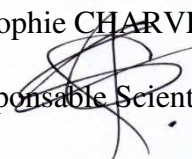
Code laboratoire : 190322 Va

Paramètres recherchés	Méthodes utilisées	Résultats
Micro-organismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833-1	17 000 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	NF V 08-059	2 600 UFC/g
Moisissures à 25°C	NF V 08-059	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-3	absence/1g
Salmonella spp.	BRD 07/11-12/05	absence /25g (val. ref : absence <sup>b</sup> )

- Le non respect d'un critère microbiologique d'hygiène des procédés (<sup>a</sup>) 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 (<sup>b</sup>) 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 21 Mars 2019.

Sophie CHARVET  
  
Responsable Scientifique