



LE MONDE DE LA VANILLE

ZA le Clos des Perdrix

Côte des Chataigniers

76700 GAINEVILLE

RAPPORT D'ESSAIS MICROBIOLOGIE

Référence : Extrait de vanille Bourbon Madagascar 300g/L lot 25305 (ddm 11/23)

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

Code laboratoire : 210620 Va

Paramètres recherchés	Méthodes utilisées	Résultats
Micro-organismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833-1	210 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/1g
Salmonella spp.	BRD 07/11-12/05	absence /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 16 Juin 2021.

Sophie CHARVET

Responsable Scientifique