

ENREGISTREMENT DES ANALYSES DU LABORATOIRE EXTERNE

RESTAURANT H11 - INTERNAT

N° Client 34797M001

Nom préleveur :

Date/Heure :

N° bon de commande :	NOM DU PRODUIT	Date analyse	T° enlèv.:	Type analyse	Qualité bactério
Salade bar Type analyse : B : Entrées cuites avec féculent D : Entrée avec produits crus F : Entrées cuites ou charcuterie					
Dessert réalisé sur place Type analyse : H : Pâtisseries					
Stand grillade / restauration rapide (prélèvement après cuisson) Type analyse : A : Plats cuisinés					
LISTERIA MONOCYTOGENES de surface PIECE FROIDE		N° bon de commande :			