

**ENREGISTREMENT DES ANALYSES DU LABORATOIRE EXTERNE
CUISINE CENTRALE CHATELLERAULT**

N° Client 34797M001

Passage Laboratoire Semaine :	LIBELLE PRODUIT	Date Fab Ou N° de lot	Heure Fab	DLC	Date analyse	Type analyse	Observations	Qualité bactério
Nom :							T° enlèv.:	
Date/Heure :								
N° bon de commande :							T° CF :	
LISTERIA MONOCYTOGENES de surface	Nom : Date/Heure :	N° bon de commande :	Nom de la zone :					

Type analyse PRODUITS FINIS :

A : Plats cuisinés

B : Entrées cuites avec féculent

C : Entrées cuites avec féculent (*Listeria*)

D : Entrée avec produits crus

E : Entrée avec produits crus (*Listeria*)

F : Entrées cuites ou charcuterie

G : Entrées cuites ou charcuterie (*Listeria*)

H : Pâtisseries

I : Pâtisseries ou crudités en matière (*Listeria*)

Type analyse MATIERE PREMIERE (toujours avec analyse *Listéria*) :

MP - C : Salade composée ou légumes 5ème gamme (cuits)

MP - G : Viande moulinée, charcuterie cuite, terrine

MP - I : Végétaux 4^{ème} gamme (crus)