

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE DES VOSGES

48, rue de la Bazaine BP1027 88050 EPINAL Cedex 09 - Tél.:03.29.38.21.40 - Fax:03.29.38.21.49 - labo@vosges.fr



Rapport d'essais

Dossier : 230928 009523 01
Examen : PRT - Produits traiteurs
Date d'émission : 03/10/2023

Client	
Nom	: SOCIETE FIBM SARL
E-mail	: kaker88@gmail.com
Commune	: LA-PETITE-FOSSE

SOCIETE FIBM SARL

18, Le Village

Site du Prélèvement	
Origine	:
Adresse	:
Préleveur	: CLIENT (preleveur)

88490 LA-PETITE-FOSSE

RAPPORT D'ESSAI D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de prélèvement : 26/09/2023 **Date d'analyse** : 28/09/2023 **Temp. à réception/de transport** : Néant

Données client (a)	Nom du produit : Encre alimentaire yellow miam miam color		
Lieu de prélèvement	: Non renseigné	Fabricant	: Temp. prélèvement : Non relevée
Date de fabrication	: Non renseignée	D.L.C.	: 01/10/2024 Etat : Temperature ambiante
Numéro de lot	:	D.D.M.	: Sans objet Date de congélation :
Ingrédients / Remarques :			

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères <small>(selon Q DEM SD 01)</small>	Conformité *
Microbiologie alimentaire				
☒ Microorganismes aérobies à 30°C (UFC/g)	NF EN ISO 4833-1	<1000	<1000000	Conforme
☒ Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (UFC/g)	NF EN ISO 6888-2:2021	<10	<100	Conforme
☒ Escherichia coli β-glucuronidase positive (UFC/g)	NF ISO 16649-2	<10	<10	Conforme
☒ Anaérobies sulfite-réducteurs en tube (UFC/g)	NF V08-061	<10	<10	Conforme
☒ Salmonelles	BRD 07/11 - 12/05	Non détecté ds 25g	ND ds 25g	Conforme

Ce rapport comprend 1 page(s).

*: Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.
 (a): Toutes les informations relatives au prélèvement sont données par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable en cas d'impact sur le résultat.
 Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou collecté. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole ☒.
 L'accréditation ne couvre pas les prestations de prélèvements. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

UFC = Unité Formant Colonie
 ND = Non Détecté
 (ne) = nombre estimé
 (n') = dénombrement basé sur une seule dilution
 (ec) = en cours d'analyse
 N/A = non analysé



Le Responsable Hygiène Alimentaire,

Benoit JEANTROUX

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE DES VOSGES

48, rue de la Bazaine BP1027 88050 EPINAL Cedex 09 - Tél.:03.29.38.21.40 - Fax:03.29.38.21.49 - labo@vosges.fr



Rapport d'essais

Dossier : 230928 009523 02
Examen : PRT - Produits traiteurs
Date d'émission : 03/10/2023

Client	
Nom	: SOCIETE FIBM SARL
E-mail	: kaker88@gmail.com
Commune	: LA-PETITE-FOSSE

SOCIETE FIBM SARL

18, Le Village

Site du Prélèvement	
Origine	:
Adresse	:
Préleveur	: CLIENT (preleveur)

88490 LA-PETITE-FOSSE

RAPPORT D'ESSAI D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de prélèvement : 26/09/2023 **Date d'analyse** : 28/09/2023 **Temp. à réception/de transport** : Néant

Données client (a)	Nom du produit : Encre alimentaire magenta miam miam color		
Lieu de prélèvement	: Non renseigné	Fabricant	: Temp. prélèvement : Non relevée
Date de fabrication	: Non renseignée	D.L.C.	: 01/10/2024 Etat : Temperature ambiante
Numéro de lot	:	D.D.M.	: Sans objet Date de congélation :
Ingrédients / Remarques :			

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères <small>(selon Q DEM SD 01)</small>	Conformité *
Microbiologie alimentaire				
☒ Microorganismes aérobies à 30°C (UFC/g)	NF EN ISO 4833-1	<1000	<1000000	Conforme
☒ Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (UFC/g)	NF EN ISO 6888-2:2021	<10	<100	Conforme
☒ Escherichia coli β-glucuronidase positive (UFC/g)	NF ISO 16649-2	<10	<10	Conforme
☒ Anaérobies sulfito-réducteurs en tube (UFC/g)	NF V08-061	<10	<10	Conforme
☒ Salmonelles	BRD 07/11 - 12/05	Non détecté ds 25g	ND ds 25g	Conforme

Ce rapport comprend 1 page(s).

*: Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.
 (a): Toutes les informations relatives au prélèvement sont données par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable en cas d'impact sur le résultat.
 Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou collecté. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole ☒.
 L'accréditation ne couvre pas les prestations de prélèvements. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

UFC = Unité Formant Colonie
 ND = Non Détecté
 (ne) = nombre estimé
 (n) = dénombrement basé sur une seule dilution
 (ec) = en cours d'analyse
 N/A = non analysé



Le Responsable Hygiène Alimentaire,


 Benoit JEANTROUX

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE DES VOSGES

48, rue de la Bazaine BP1027 88050 EPINAL Cedex 09 - Tél.:03.29.38.21.40 - Fax:03.29.38.21.49 - labo@vosges.fr



Rapport d'essais

Dossier : 230928 009523 03
Examen : PRT - Produits traiteurs
Date d'émission : 03/10/2023

Client	
Nom	: SOCIETE FIBM SARL
E-mail	: kaker88@gmail.com
Commune	: LA-PETITE-FOSSE

SOCIETE FIBM SARL

18, Le Village

Site du Prélèvement	
Origine	:
Adresse	:
Préleveur	: CLIENT (preleveur)

88490 LA-PETITE-FOSSE

RAPPORT D'ESSAI D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de prélèvement : 26/09/2023	Date d'analyse : 28/09/2023	Temp. à réception/de transport : Néant
---	------------------------------------	---

Données client (a)	Nom du produit :	Encre alimentaire noir miam mmiam color	
Lieu de prélèvement	: Non renseigné	Fabricant	: Temp. prélèvement : Non relevée
Date de fabrication	: Non renseignée	D.L.C.	: 10/09/2024 Etat : Temperature ambiante
Numéro de lot	:	D.D.M.	: Sans objet Date de congélation :
Ingrédients / Remarques :			

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères <small>(selon Q DEM SD 01)</small>	Conformité *
Microbiologie alimentaire				
☒ Microorganismes aérobies à 30°C (UFC/g)	NF EN ISO 4833-1	140 000	<1000000	Conforme
☒ Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (UFC/g)	NF EN ISO 6888-2:2021	<10	<100	Conforme
☒ Escherichia coli β-glucuronidase positive (UFC/g)	NF ISO 16649-2	<10	<10	Conforme
☒ Anaérobies sulfito-réducteurs en tube (UFC/g)	NF V08-061	<10	<10	Conforme
☒ Salmonelles	BRD 07/11 - 12/05	Non détecté ds 25g	ND ds 25g	Conforme

Ce rapport comprend 1 page(s).

*: Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.
 (a): Toutes les informations relatives au prélèvement sont données par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable en cas d'impact sur le résultat.
 Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou collecté. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole ☒.
 L'accréditation ne couvre pas les prestations de prélèvements. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

UFC = Unité Formant Colonie
 ND = Non Détecté
 (ne) = nombre estimé
 (n') = dénombrement basé sur une seule dilution
 (ec) = en cours d'analyse
 N/A = non analysé



Le Responsable Hygiène Alimentaire,

Benoit JEANTROUX

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL VETERINAIRE ET ALIMENTAIRE DES VOSGES

48, rue de la Bazaine BP1027 88050 EPINAL Cedex 09 - Tél.:03.29.38.21.40 - Fax:03.29.38.21.49 - labo@vosges.fr

Rapport d'essais



Dossier : 230928 009523 04
Examen : PRT - Produits traiteurs
Date d'émission : 03/10/2023

Client	
Nom	: SOCIETE FIBM SARL
E-mail	: kaker88@gmail.com
Commune	: LA-PETITE-FOSSE

SOCIETE FIBM SARL

18, Le Village

Site du Prélèvement	
Origine	:
Adresse	:
Préleveur	: CLIENT (preleveur)

88490 LA-PETITE-FOSSE

RAPPORT D'ESSAI D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de prélèvement : 26/09/2023 **Date d'analyse** : 28/09/2023 **Temp. à réception/de transport** : Néant

Données client (a)	Nom du produit : Encre alimentaire cyan miam miam color		
Lieu de prélèvement	: Non renseigné	Fabricant	: Temp. prélèvement : Non relevée
Date de fabrication	: Non renseignée	D.L.C.	: 01/09/2024 Etat : Temperature ambiante
Numéro de lot	:	D.D.M.	: Sans objet Date de congélation :
Ingrédients / Remarques :			

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères <small>(selon Q DEM SD 01)</small>	Conformité *
Microbiologie alimentaire				
☒ Microorganismes aérobies à 30°C (UFC/g)	NF EN ISO 4833-1	<1000	<1000000	Conforme
☒ Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (UFC/g)	NF EN ISO 6888-2:2021	<10	<100	Conforme
☒ Escherichia coli β-glucuronidase positive (UFC/g)	NF ISO 16649-2	<10	<10	Conforme
☒ Anaérobies sulfite-réducteurs en tube (UFC/g)	NF V08-061	<10	<10	Conforme
☒ Salmonelles	BRD 07/11 - 12/05	Non détecté ds 25g	ND ds 25g	Conforme


Ce rapport comprend 1 page(s).

*: Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.
 (a): Toutes les informations relatives au prélèvement sont données par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable en cas d'impact sur le résultat.
 Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou collecté. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole ☒.
 L'accréditation ne couvre pas les prestations de prélèvements. Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

UFC = Unité Formant Colonie
 ND = Non Détecté
 (ne) = nombre estimé
 (n') = dénombrement basé sur une seule dilution
 (ec) = en cours d'analyse
 N/A = non analysé



Le Responsable Hygiène Alimentaire,


Benoit JEANTROUX