



Ouagadougou, le 24 AOUT 2010

## RAPPORT D'ANALYSE (R.A) N° 14 1 2

(IMPRIME 08)

DEPARTEMENT CHARGE DU CONTROLE : DCANA

Réf client (code n°) : **DCANA/01323/002**

Désignation de l'échantillon : **Spiruline en sachet de 50 g**

Quantité : **Deux (02) unités**

N° lot : **10NG15D**

Date de réception : **20/07/10**

Date de fabrication : **Néant**

Date de péremption : **10/2011**

Début des analyses : **02/08/10**

Fin des analyses : **13/08/10**

But des analyses : **Contrôle de qualité microbiologique**

Microorganismes	Méthodes utilisées	Résultats	Spécifications	Décisions
Den. Microorganismes à 30°C (UFC / g)	NF ISO 4833 : 2003	3,8.10 <sup>2</sup>	5.0.10 <sup>4</sup>	Satisfaisant
Den. Coliformes (UFC / g)	NF ISO 4832:1991	< 1,0.10	1,0.10 <sup>2</sup>	Satisfaisant
Den. <i>Escherichia coli</i> (UFC / g)	NF V 08-017 : 1980	< 1,0.10	1,0	Satisfaisant
Rech. <i>Salmonella</i> spp. (UFC / 25g)	NF V 08-6579:2002	Absence	Absence	Satisfaisant
Den. Staphylocoques à coagulase positive (UFC / g)	NF ISO 6888-1 : 1999	< 1,0.10 <sup>2</sup>	1,0	Satisfaisant
Den. Levures et moisissures (UFC / g)	NF ISO7954 : 1988	2,0.10	1,0.10 <sup>3</sup>	Satisfaisant

Dén.: Dénombrement

Rech.: Recherche

UFC: Unité formant colonie

Etiquetage	Conforme
------------	----------

Le rapport comporte deux (02) pages

Les résultats ci-dessus ne sont valables que pour l'échantillon soumis à l'essai

Ouagadougou, le 24 AOUT 2010

# RAPPORT D'ANALYSE (R.A) N° 1412

(IMPRIME 06)

DEPARTEMENT CHARGE DU CONTROLE : DCANA

Réf client (code n°) : **DCANA/01323/002**

Désignation de l'échantillon : **Spiruline en sachet de 50 g**

Quantité : **Deux (02) unités** N° lot : **10NG15D**

Date de réception : **20/07/10** Date de fabrication : **Néant** Date de péremption : **10/2011**

Début des analyses : **02/08/10** Fin des analyses : **13/08/10**

But des analyses : **Contrôle de qualité microbiologique**

## DECISION DE CONFORMITE

Au vu des résultats obtenus, le produit est de bonne qualité microbiologique.

Le rapport comporte deux (02) pages

Les résultats ci-dessus ne sont valables que pour l'échantillon soumis à l'essai

Le Directeur du contrôle des aliments  
et de la nutrition appliquée



**Karim KOUDOUGOU**

Chevalier de l'ordre du mérite de la santé  
et de l'action sociale Agrafe santé



Ouagadougou, le 24 AOUT 2010

## RAPPORT D'ANALYSE (R.A) N° 1413

(IMPRIME 08)

DEPARTEMENT CHARGE DU CONTROLE : DCANA

Réf client (code n°) : **DCANA/01324/002**

Désignation de l'échantillon : **Spiruline en sachet de 50 g**

Quantité : **Deux (02) unités** N° lot : **10NG16A**

Date de réception : **20/07/10** Date de fabrication : **Néant** Date de péremption : **10/2011**

Début des analyses : **02/08/10** Fin des analyses : **13/08/10**

But des analyses : **Contrôle de qualité microbiologique**

Microorganismes	Méthodes utilisées	Résultats	Spécifications	Décisions
Den. Microorganismes à 30°C (UFC / g)	NF ISO 4833 : 2003	3,8.10 <sup>3</sup>	5.0.10 <sup>4</sup>	Satisfaisant
Den. Coliformes (UFC / g)	NF ISO 4832:1991	< 1,0.10	1,0.10 <sup>2</sup>	Satisfaisant
Den. <i>Escherichia coli</i> (UFC / g)	NF V 08-017 : 1980	< 1,0.10	1,0	Satisfaisant
Rech. <i>Salmonella</i> spp. (UFC / 25g)	NF V 08-6579:2002	absence	Absence	Satisfaisant
Den. Staphylocoques à coagulase positive (UFC / g)	NF ISO 6888-1 : 1999	< 1,0.10 <sup>2</sup>	1,0	Satisfaisant
Den. Levures et moisissures (UFC / g)	NF ISO7954 : 1988	7,5.10	1,0.10 <sup>3</sup>	Satisfaisant

Dén.: Dénombrement

Rech.: Recherche

UFC : Unité formant colonie

Etiquetage	Conforme
------------	----------

Le rapport comporte deux (02) pages

Les résultats ci-dessus ne sont valables que pour l'échantillon soumis à l'essai

1/2

*Analyser, Contrôler, Surveiller pour Protéger et Servir*

Ouagadougou, le 24 AOUT 2010

# RAPPORT D'ANALYSE (R.A) N° 1413

(IMPRIME 08)

DEPARTEMENT CHARGE DU CONTROLE : DCANA

Réf client (code n°) : **DCANA/01324/002**

Désignation de l'échantillon : **Spiruline en sachet de 50 g**

Quantité : **Deux (02) unités** N° lot : **10NG16A**

Date de réception : **20/07/10** Date de fabrication : **Néant** Date de péremption : **10/2011**

Début des analyses : **02/08/10** Fin des analyses : **13/08/10**

But des analyses : **Contrôle de qualité microbiologique**

## DECISION DE CONFORMITE

Au vu des résultats obtenus, le produit est de bonne qualité microbiologique.

Le rapport comporte deux (02) pages

Les résultats ci-dessus ne sont valables que pour l'échantillon soumis à l'essai

Le Directeur du contrôle des aliments  
et de la nutrition appliquée

**Karim KOUDOUGOU**

Chevalier de l'ordre du mérite de la santé  
et de l'action sociale Agrafe santé

