



Agréé par le Ministère de la Santé et de la prévention ; le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

**Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône**Sécurité Alimentaire - Hydrologie - Agronomie - Environnement - Biologie Médicale - Biologie Vétérinaire  
- Prévention - Dépistage - Contrôle - Conseil et Formation au service de la Santé et de l'Environnement

Technopôle de Château-Gombert - 29, rue Frédéric Joliot-Curie - CS60006

13455 Marseille cedex 13

Tél. : 04 13 31 90 00 - Fax : 04 13 31 90 18 - lda13@departement13.fr

Siret : 221 300 015 01914

Accréditation N°1-1290  
(portée disponible sur www.cofrac.fr)DESTINATAIREMAIRIE DE TRETS  
PLACE DU 14 JUILLET

13530 TRETS

Origine du prélèvement

CC TRETS

N° de contrat : 250632A

N° de dossier : H.2025.4341

N° échantillon : H.2025.4341-1-1

**IDENTIFICATION DEL'ECHANTILLON : OEUF SUR RETOUR ÉCOLEST ANNE**

Date de réception : 25/06/2025

Date de prélèvement: 25/06/2025 à 08h30

Analysé le :25/06/2025

Préleveur : [REDACTED]

Information Prélèvement : PRELEVEMENT

Date de fabrication: 23/06/2025

Etat de l'échantillon au prélèvement: Frais Cuit

T°C à réception de l'enceinte de transport : +2.3 °C

T°C de prélèvement: 2.3 °C

Méthode de prélèvement :XP CEN ISO/TS 17728

N° de lot : 6725089906

DLC Fournisseur : 24/07/2025

Fournisseur : OVO TEAM

N° estampille sanitaire : fr 22 171 001

**RESULTATS****MICROBIOLOGIE**

Recherches / Dénombrements	Méthodes	Résultats	Critèresinternes (#)
Salmonella par réactionimmuno-enzymatique méthode VIDAS	BIO 12/32 - 10/11	NON DETECTEE	NONDETECTEE /25g
Staphylocoques àcoagulasepositiveà37°C	NF EN ISO 6888-2	<100	100 /g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2	<10	30 /g
Bacilluscereus présomptifsà30°C.	NF EN ISO 7932	<100	100 /g
E.colibéta glucuronidasepositiveà44°C	NF ISO 16649-2	<10	10 /g

(#) : ces critères sont issus du règlement européen 2073, des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles, des recommandations de l'ANSES (saisines) et des données historiques d'autocontrôles du LDA 13. Pour la recherche des entérotoxines de staphylocoques les critères sont issus de la note de service : DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2012-8065.

**CONCLUSION :** Conforme aux critères de sécurité sanitaire.  
Conforme aux critères d'hygiène des procédés.

Commentaire(s) :

Marseille, le 30/06/2025

[REDACTED]  
Chef de service du Laboratoire de  
Contrôle Sanitaire des Aliments, des  
Eaux et des Baignades

Référence laboratoire : H.2025.4341-1

Page 1 / 2

Ce rapport d'analyses ne concerne que les échantillons soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.

(\*) paramètre non couvert par l'accréditation. (§) paramètre sous-traité. (π) paramètre co-traité.

La congélation peut entraîner une altération de la flore bactérienne. NE = nombre estimé, N' = nombre approximatif.

Les avis et interprétations reposent sur les résultats obtenus sur les échantillons soumis à l'essai.

Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation

Les résultats sont rendus sans tenir compte des incertitudes liées à l'analyse. Ces incertitudes sont consultables sur demande au laboratoire.

Les informations en italique ont été transmises par le client. Le LDA13 s'exonère de toute responsabilité concernant ces informations.



Agréé par le Ministère de la Santé et de la prévention ; le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

**Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône**Sécurité Alimentaire - Hydrologie - Agronomie - Environnement - Biologie Médicale - Biologie Vétérinaire  
- Prévention - Dépistage - Contrôle - Conseil et Formation au service de la Santé et de l'Environnement

Technopôle de Château-Gombert - 29, rue Frédéric Joliot-Curie - CS60006

13455 Marseille cedex 13

Tél. : 04 13 31 90 00 - Fax : 04 13 31 90 18 - lda13@departement13.fr

Siret : 221 300 015 01914

Accréditation N°1-1290  
(portée disponible sur www.cofrac.fr)DESTINATAIREMAIRIE DE TRETS  
PLACE DU 14 JUILLET

13530 TRETS

Origine du prélèvement

CC TRETS

N° de contrat : 250632A

N° de dossier : H.2025.4341

N° échantillon : H.2025.4341-1-2

**IDENTIFICATION DEL'ECHANTILLON : OEUF EXCÉDENT DEPRODUCTION DU 23.06.25**

Date de réception : 25/06/2025

Date de prélèvement: 25/06/2025 à 08h30

Analysé le :25/06/2025

Préleveur : [REDACTED]

Information Prélèvement : PRELEVEMENT

Date de fabrication: 23/06/2025

Etat de l'échantillon au prélèvement: Frais Cuit

T°C à réception de l'enceinte de transport : +2.3 °C

T°C de prélèvement: 2.3 °C

Méthode de prélèvement :XP CEN ISO/ITS 17728

N° de lot : 6725089906

DLC Fournisseur : 24/07/2025

Fournisseur : OVO TEAM

N° estampille sanitaire : fr 22 171 001

**RESULTATS****MICROBIOLOGIE**

Recherches / Dénombrements	Méthodes	Résultats	Critèresinternes (#)
Salmonella par réactionimmuno-enzymatique méthode VIDAS	BIO 12/32 - 10/11	NON DETECTEE	NONDETECTEE /25g
Staphylocoques àcoagulasepositiveà37°C	NF EN ISO 6888-2	<100	100 /g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2	<10	30 /g
Bacilluscereus présomptifsà30°C.	NF EN ISO 7932	<100	100 /g
E.colibéta glucuronidasepositiveà44°C	NF ISO 16649-2	<10	10 /g

(#) : ces critères sont issus du règlement européen 2073, des propositions formulées par certaines fédérations professionnelles, des recommandations de l'ANSES (saisines) et des données historiques d'autocontrôles du LDA 13. Pour la recherche des entérotoxines de staphylocoques les critères sont issus de la note de service : DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2012-8065.

**CONCLUSION :** Conforme aux critères de sécurité sanitaire.  
Conforme aux critères d'hygiène des procédés.

Commentaire(s) :

Marseille, le 30/06/2025

[REDACTED]  
Chef de service du Laboratoire de  
Contrôle Sanitaire des Aliments, des  
Eaux et des Baignades

Référence laboratoire : H.2025.4341-1

Page 2 / 2

Ce rapport d'analyses ne concerne que les échantillons soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.

(\*) paramètre non couvert par l'accréditation. (§) paramètre sous-traité. (π) paramètre co-traité.

La congélation peut entraîner une altération de la flore bactérienne. NE = nombre estimé, N' = nombre approximatif.

Les avis et interprétations reposent sur les résultats obtenus sur les échantillons soumis à l'essai.

Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation

Les résultats sont rendus sans tenir compte des incertitudes liées à l'analyse. Ces incertitudes sont consultables sur demande au laboratoire.

Les informations en italique ont été transmises par le client. Le LDA13 s'exonère de toute responsabilité concernant ces informations.