

Analyse N° BA201101553R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 07/02/2011

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot 84042
Référence Echantillon F 961
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : SHAKE MRP M1 VANILLE

Date de prélèvement 03/02/2011
Date de réception 04/02/2011
Date d'analyse 04/02/2011
DLUO 31/01/2012

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Réglementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201101552R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 07/02/2011

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot 84043
Référence Echantillon F 962
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : SHAKE MRP M1 FRAISE

Date de prélèvement 03/02/2011
Date de réception 04/02/2011
Date d'analyse 04/02/2011
DLUO 28/02/2012

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Réglementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201101681R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 14/02/2011

Préleveur J. Eygas
Numéro de Lot 84051
Référence Echantillon L 960
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : Shake MRP Chocolat M1

Date de prélèvement 08/02/2011
Date de réception 09/02/2011
Date d'analyse 09/02/2011
DLUO 28/02/2012

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Réglementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201009639R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 11/10/2010

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot 83497
Référence Echantillon L 965
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : Soupe Légumes MRP M1

Date de prélèvement 05/10/2010
Date de réception 06/10/2010
Date d'analyse 06/10/2010
DLUO 30/09/2011

Nature du produit : **Plat cuisiné**

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	40 000 ❖≈	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS




❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire ≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201009697R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 11/10/2010

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot 83498
Référence Echantillon L 964
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : SOUPE MRP CHAMPIGNON M1

Date de prélèvement 06/10/2010
Date de réception 07/10/2010
Date d'analyse 07/10/2010
DLUO 30/09/2011

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	150 ❖	1 000 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<40000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	400	500 *
Moisissures NFV 08 059	100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201101680R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 14/02/2011

Préleveur J. Eygas
Numéro de Lot 84060
Référence Echantillon L 966
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : Soupe MRP Poulet M1

Date de prélèvement 08/02/2011
Date de réception 09/02/2011
Date d'analyse 09/02/2011
DLUO 30/09/2011

Nature du produit : Végétaux déshydratés

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	1 000 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire ≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201100107R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 10/01/2011

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot 3050
Référence Echantillon T 343
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : Barre muesli

Date de prélèvement 04/01/2011
Date de réception 05/01/2011
Date d'analyse 05/01/2011
DLUO 31/12/2011

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<40000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201011689R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 19/11/2010

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot H11 / 2011E
Référence Echantillon T 177
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : BARRE TRUFA

Date de prélèvement 15/11/2010
Date de réception 16/11/2010
Date d'analyse 16/11/2010
DLUO 30/11/2011

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201011688R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 19/11/2010

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot J11 / 2011E
Référence Echantillon T 723
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : BARRE MAPLE-ALMOND

Date de prélèvement 15/11/2010
Date de réception 16/11/2010
Date d'analyse 16/11/2010
DLUO 30/11/2011

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

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

Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.

Analyse N° BA201012623R1

BARIATRIX EUROPE INC SAS
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

BARIATRIX EUROPE INC SAS
Mr EYGAS Jérôme
240, rue Claude Chappe
07501 GUILHERAND GRANGES

Bourg de Péage, le 06/12/2010

Préleveur Jérôme EYGAS
Numéro de Lot K11 / 2011S
Référence Echantillon T 178
T°C à réception 20°C
Echantillon Ech 1 : Barre yogurt lemon

Date de prélèvement 02/12/2010
Date de réception 03/12/2010
Date d'analyse 03/12/2010
DLUO 30/11/2011

Nature du produit : Plat cuisiné

RAPPORT D'ESSAIS

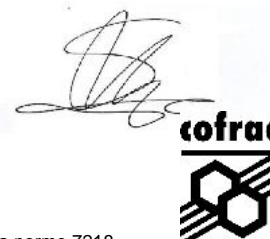
Le présent rapport ne concerne que l'échantillon soumis à analyse.

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1	Critère
Coliformes Totaux NFV 08 050	<100	1 000 *
Enterobactéries AES 10/07-01/08	<10 ❖	100 *
Escherichia coli AES 10/06-01/08	<10 ❖	100 *
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	<10000 ❖	300 000 *
Levure NFV 08 059	<100	500 *
Moisissures NFV 08 059	<100	500 *
Salmonelle SMS/25g AES 10/04-05/04	Absence ❖	Absence *
Staphylocoque coagulase positive NF EN ISO 6888-2	<10 ❖	100 *

Observation : Tous les résultats sont inférieurs aux critères.

Sabrina MERCY
Responsable Hygiène Alimentaire

Copie : BARIATRIX EUROPE INC SAS



❖ Analyse accréditée COFRAC. Selon critères : * Clients # Règlementaire

≈ Nombre estimé au regard de la norme 7218.

Observations et critères non couverts par l'accréditation du laboratoire
La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats

L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
Seule la présence du logo COFRAC en pied de page du rapport d'essais indique que des analyses ont été effectuées sous le programme d'accréditation.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s). page 1/1.