

METODO ANALITICO				Rilevazione di microrganismi mesofili aerobi o microaerofili in grado di crescere su terreni nutritivi completi.							
MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY											
TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	COLORE INIZIO ANALISI			COLORE FINE ANALISI		ESITO POSITIVO			ESITO NEGATIVO		
	30 °C										
CONTAMINAZIONE [CFU/g] [CFU/ml] [CFU/100cm ²]		10 ⁸	10 ⁷	10 ⁶	10 ⁵	10 ⁴	10 ³	10 ²	10	1	0
TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	Acqua	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Carne	< 2.30	2.30	7.00	11.20	16.00	20.50	25.00	30.00	34.00	36.00
	Pesce	< 2.00	5.00	8.30	12.15	16.00	19.30	23.20	27.00	31.00	36.00
	Latticini	< 2.30	2.30	6.00	9.40	13.15	16.45	20.20	24.00	27.30	36.00
	Vegetali	< 3.00	3.00	6.30	10.00	13.30	17.00	20.20	23.50	27.15	36.00
	Altro	< 3.00	6.50	10.00	14.00	17.20	20.50	24.30	28.00	32.00	36.00
	Superfici	< 3.00	6.50	10.00	14.00	17.20	20.50	24.30	28.00	32.00	36.00

ANALISI QUANTITATIVA

I valori riportati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]
ALIMENTI			
Carni bovine, suine e avicunicole; carni maninate; preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ⁶	7.00
Latte crudo e prodotti lattiero-caseari	CFU/ml	10 ⁶	6.00
Verdure fresche lavate; prodotti IV gamma	CFU/g	10 ⁷	3.00
Prodotti a base di uova	CFU/g	10 ⁵	14.00
Gelati; prodotti da forno	CFU/g	10 ⁵	14.00
Prodotti cotti e stufati	CFU/g	10 ⁴	17.20
Primi, secondi e contorni cotti, serviti caldi e freddi	CFU/g	10 ⁶	10.00
Prodotti della pesca congelati o surgelati	CFU/g	10 ⁶	8.30
Carni e preparazioni a base di carne surgelate	CFU/g	10 ⁶	7.00
Piatti precucinati surgelati	CFU/g	10 ⁵	14.00
Vegetali surgelati	CFU/g	10 ⁶	6.30
SUPERFICI			
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm ²	10 ²	17.20
Mani	CFU/cm ²	10 ³	14.00