

METODO ANALITICO				Batteri a forma di bastoncini, aerobi facoltativi, Gram-negativi, non sporigeni, citocromossidasi-negativi; fermentano lattosio con produzione di acidi e sono resistenti ai sali biliari e ad altri agenti tensioattivi.							
MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY											
TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	COLORE INIZIO ANALISI			COLORE FINE ANALISI		ESITO POSITIVO			ESITO NEGATIVO		
37 °C											
CONTAMINAZIONE [CFU/g] [CFU/ml] [CFU/100cm <sup>2</sup> ]		10 <sup>8</sup>	10 <sup>7</sup>	10 <sup>6</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>2</sup>	10	1	0
TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	Acqua	< 3.00	< 3.00	< 3.00	< 3.00	3.10	9.25	15.35	21.50	28.15	36.00
	Carne	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	36.00
	Pesce	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	36.00
	Latticini	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	36.00
	Vegetali	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	36.00
	Altro	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	36.00
	Superfici	< 4.00	< 4.00	4.10	8.20	12.30	16.35	20.50	25.00	29.10	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]
<b>ALIMENTI</b>			
Carne cruda	CFU/g	10 <sup>3</sup>	9.25
Latte crudo e prodotti a base di latte crudo	CFU/ml	10 <sup>5</sup>	8.20
Latte alimentare e prodotti a base di latte alimentare	CFU/ml	10 <sup>3</sup>	16.35
Prodotti a base di uova	CFU/g	10 <sup>3</sup>	16.35
Verdure fresche da consumare crude	CFU/g	10 <sup>3</sup>	16.35
Preparazioni multingrediente pronte per il consumo	CFU/g	10 <sup>2</sup>	20.50
Primi, secondi e contorni cotti, serviti caldi e freddi	CFU/g	10	25.00
Piatti precucinati surgelati	CFU/g	10 <sup>5</sup>	8.20
<b>SUPERFICI</b>			
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm <sup>2</sup>	10	16.35
Mani	CFU/cm <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	12.30