

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; a 44°C producono indolo dal triptofano.							
MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY											
TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	COLORE INIZIO ANALISI			COLORE FINE ANALISI		ESITO POSITIVO			ESITO NEGATIVO		
	44 °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	< 3.00	< 3.00	< 3.00	3.10	9.40	15.40	21.50	28.10	34.20	40.00
	Carne	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00
	Pesce	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00
	Latticini	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00
	Vegetali	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00
	Altro	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00
	Superfici	< 3.00	< 3.00	7.15	13.30	19.45	26.00	35.15	38.30	44.50	48.00

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			
Pasticceria fresca e prodotti da forno	CFU/g	10	38.30
Carni macinate e prodotti a base di carni	CFU/g	10 ²	35.15
Prodotti della pesca, molluschi, crostacei	CFU/g	10	38.30
Uova e prodotti a base di uova	CFU/g	10 ²	35.15
Latte e formaggi	CFU/g	10 ²	35.15
Frutta e verdure pronte al consumo (IV gamma); succhi di frutta	CFU/g	10 ³	26.00
Preparazioni multingrediente non cotte pronte al consumo	CFU/g	10	38.30
Preparazioni multingrediente cotte pronte al consumo	CFU/g	10 ²	35.15
SUPERFICI			
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm ²	10	26.00
Mani	CFU/cm ²	10	26.00
ACQUA			
Acqua per consumo umano	CFU/100ml	0	40.00
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	40.00