Lieviti
SCHEDA DI CONTROLLO QUALITA'

SC-L11

SCQ SC-L11 (30) 17.09

METODO ANALITICO	
MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY	Organismi eucarioti unicellulari, etererotrofi, aerobi/anaerobi facoltativi; crescono in substrati ricchi di carbonio; resistenti ad alte concentrazioni di antibiotici e sulfamidici.

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**	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Carne	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Pesce	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Latticini	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Vegetali	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Altro	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00
	Superfici	< 7.00	< 7.00	7.15	16.20	25.30	34.30	43.30	52.45	62.00	65.00

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 del 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			
Frutta surgelata	CFU/g	10^4	25.30
Prodotti da forno	CFU/g	10^2	43.30
Yogurt	CFU/g	10^2	43.30

MBS SRL - Via Giacomo Peroni 386 - 00131 Roma (IT) - CF e PI 09423051003
Tel. +39.06.40040358 - Fax +39.06.40040364 - www.emmebiesse.net - info@emmebiesse.net