

METODO ANALITICO		Cocchi Gram-positivi, coagulasi positivi, catalasi positivi, immobili, non sporigini, anaerobi facoltativi, fermentanti il mannitolo ed osmotolleranti.									
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 ²]		10 ⁸	10 ⁷	10 ⁶	10 ⁵	10 ⁴	10 ³	10 ²	10	1	0
TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	Acqua	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Carne	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Pesce	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Latticini	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Vegetali	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Altro	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	48.00
	Superfici	< 6.00	< 6.00	6.20	12.30	18.45	25.00	31.15	37.45	44.00	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			
Carni bovine e suine; carni macinate; prosciutto crudo stagionato	CFU/g	10 ²	31.15
Carni avicunicole; preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ³	25.00
Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o trattamento termico a temperatura più elevata	CFU/g	10 ²	31.15
Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione; formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o trattamento termico a temperatura più elevata	CFU/g	10 ³	25.00
Formaggi a base di latte crudo	CFU/g	10 ⁵	12.30
Latte in polvere e siero di latte in polvere; gelati	CFU/g	10 ²	31.15
Prodotti a base di uova	CFU/g	0	48.00
Uova intere fresche (guscio)	CFU/g	10 ³	25.00
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	CFU/g	10 ³	25.00
Piatti precucinati congelati o surgelati	CFU/g	10 ²	31.15
SUPERFICI			
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm ²	0	48.00
Mani	CFU/cm ²	0	48.00