

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (1/2)

Listeria spp.

Batteri Gram-positivi, non sporigeni, anaerobi facoltativi, resistenti a molti antibiotici. Crescono a pH compresi tra 5 e 9 ed in presenza di NaCl al 10%. Catalasi positivi, ossidasi negativi; non idrolizzano urea, gelatina e caseina. Non riducono nitrati, non producono indolo ed idrogeno solforato.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)				
I valori indicati 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.				
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO	TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	
LY-A07 - <i>Listeria spp.</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY	37 °C	
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO	NEGATIVO
	36 ORE			

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
ALIMENTI CRUDI				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Carne bovine, suine e avicuniole; preparazioni a base di carne	CFU/25g	0	36.00		
Prosciutto crudo stagionato	CFU/25g	0	36.00		
Preparazioni multingredienti pronte per il consumo	CFU/25g	0	36.00		
Latte pastorizzato	CFU/25g	0	36.00		
Formaggi a pasta molle (a base di latte trattato termicamente); formaggi a base di latte crudo	CFU/25g	0	36.00		
Yogurt	CFU/g	0	36.00		
Verdure fresche lavate; verdure IV gamma	CFU/25g	0	36.00		
Gelati	CFU/g	0	36.00		
Manipolati misti da cuocere	CFU/25g	0	36.00		
ALIMENTI COTTI					
Primi, secondi piatti e verdure cotte	CFU/25g	0	36.00		
Prodotti cotti e stufati	CFU/25g	0	36.00		
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/25g	0	36.00		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (2/2)

Listeria spp.

Batteri Gram-positivi, non sporigeni, anaerobi facoltativi, resistenti a molti antibiotici. Crescono a pH compresi tra 5 e 9 ed in presenza di NaCl al 10%. Catalasi positivi, ossidasi negativi; non idrolizzano urea, gelatina e caseina. Non riducono nitrati, non producono indolo ed idrogeno solforato.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)						
I valori indicati 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.						
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE		
LY-A07 - <i>Listeria spp.</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	36 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
ALIMENTI PRONTI				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Destinati ai lattanti e ai fini medici speciali (secondo quanto previsto specificatamente dal Reg.to CE 2073/05)	CFU/25g	0	36.00		
Diversi da quelli destinati ai lattanti e ai fini medici che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (pH<4.2 o aw=0.92 a T=-18°C; pH=4.4 e aw=0.94)	CFU/25g	0	36.00		
ALIMENTI SURGELATI					
Prodotti della pesca congelati o surgelati	CFU/g	10 ²	25.00		
Vegetali semplici; frutta	CFU/g	10 ²	25.00		
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/g	0	36.00		
Carni e preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ²	25.00		
Piatti precucinati	CFU/g	10 ²	25.00		
SUPERFICI					
Piani di lavoro; utensili; attrezzature; mani	CFU/cm ²	0	29.00		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

Listeria spp.

Batteri Gram-positivi, non sporigeni, anaerobi facoltativi, resistenti a molti antibiotici. Crescono a pH compresi tra 5 e 9 ed in presenza di NaCl al 10%. Catalasi positivi, ossidasi negativi; non idrolizzano urea, gelatina e caseina. Non riducono nitrati, non producono indolo ed idrogeno solforato.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
CAMPIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUANTITATIVA (Ricerca del numero di CFU)					
I valori indicati 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.					
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE	
LY-A07 - <i>Listeria</i> spp.		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C	
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO	NEGATIVO
		36 ORE			

TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	CONTAMINAZIONE [CFU/g o ml]	CONTAMINAZIONE SUPERFICI [CFU/cm ²]	TIPOLOGIA DI CAMPIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	RISULTATO
< 7.30	> 10 ⁶	> 10 ⁴				
7.30	10 ⁶	10 ⁴				
12.00	10 ⁵	10 ³				
16.30	10 ⁴	10 ²				
20.30	10 ³	10				
25.00	10 ²	1				
29.00	10	0				
33.00	1					
> 36.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	