

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (1/2)

Staphylococcus aureus

Cocchi Gram-positivi, coagulasi positivi, catalasi positivi, immobili, non sporigini, anaerobi facoltativi, fermentanti il mannitolo ed osmotolleranti.

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		
SP-A04 - <i>Staphylococcus aureus</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	48 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
Carni bovine e suine; carni macinate; prosciutto crudo stagionato	CFU/g	10 ²	36.00		
Carni avicunicole; preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ³	29.30		
Pasticceria artigianale farcita; prodotti da forno	CFU/g	10 ²	36.00		
Preparazioni multingrediente pronte per il consumo	CFU/g	10 ³	29.30		
Manipolati misti crudi da cuocere	CFU/g	10 ⁴	20.00		
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	36.00		
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	29.30		
Formaggi a base di latte crudo	CFU/g	10 ⁵	11.00		
Latte in polvere e siero di latte in polvere; gelati	CFU/g	10 ²	36.00		
Yogurt	CFU/g	1	46.00		
Paste all'uovo industriali secche	CFU/g	10 ³	29.30		
Paste farcite industriali fresche confezionate	CFU/g	10 ²	36.00		
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate; paste farcite artigianali fresche non confezionate	CFU/g	10 ⁴	20.00		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (2/2)

Staphylococcus aureus

Cocchi Gram-positivi, coagulasi positivi, catalasi positivi, immobili, non sporigini, anaerobi facoltativi, fermentanti il mannitolo ed osmotolleranti.

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		
SP-A04 - <i>Staphylococcus aureus</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	48 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
Prodotti a base di uova	CFU/g	0	48.00		
Uova intere fresche (guscio)	CFU/g	10 ³	29.30		
ALIMENTI COTTI					
Primi, secondi piatti e verdure cotte; prodotti cotti e stufati	CFU/g	10 ²	36.00		
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	CFU/g	10 ³	29.30		
SURGELATI					
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/g	10 ²	36.00		
Piatti precucinati	CFU/g	10 ²	36.00		
Paste farcite precotte surgelate	CFU/g	10 ²	36.00		
Carni e preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ²	36.00		
SUPERFICI					
Piani di lavoro; utensili; attrezzature; mani	CFU/cm ²	0	43.30		




RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

Staphylococcus aureus

Cocchi Gram-positivi, coagulasi positivi, catalasi positivi, immobili, non sporigini, anaerobi facoltativi, fermentanti il mannitolo ed osmotolleranti.

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		
SP-A04 - <i>Staphylococcus aureus</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		37 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	48 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				
11.00	10 ⁵	10 ³				
20.00	10 ⁴	10 ²				
29.30	10 ³	10				
36.00	10 ²	1				
43.30	10	0				
46.00	1					
> 48.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	