

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (1/2)

Escherichia coli

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.

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			
CO-A02 - <i>E. coli</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		44 °C			
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
		30 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, suine e avicunicole; carni maninate; preparazioni a base di carne	CFU/g	10 ²	18.00		
Latte crudo e prodotti a base di latte crudo	CFU/ml	10 ⁵	5.30		
Latte alimentare e prodotti a base di latte alimentare	CFU/ml	10 ³	13.00		
Pasticceria artigianale farcita; prodotti da forno	CFU/g	10	26.00		
Prodotti a base di uova	CFU/g	10 ³	13.00		
Verdure fresche lavate; prodotti IV gamma	CFU/g	10 ³	13.00		
Succhi di frutta non pastorizzati	CFU/ml	10 ³	13.00		
Salumi crudi, stagionati	CFU/g	10 ²	18.00		
Preparazioni multingrediente pronte per il consumo	CFU/g	10	22.00		
Yogurt	CFU/g	1	26.00		
Gelati	CFU/g	0	30.00		
Manipolati misti crudi da cuocere	CFU/g	10 ²	18.00		
ALIMENTI COTTI					
Primi, secondi e contorni cotti, serviti caldi e freddi	CFU/g	10	22.00		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (2/2)

Escherichia coli

Batteri a forma di bastoncelli, 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.

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	
CO-A02 - <i>E. coli</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY	44 °C	
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO	NEGATIVO
	30 ORE			

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI COLORE POSITIVO	NO COLORE NEGATIVO
ALIMENTI COTTI				CAMPIONE NON ACCETTABILE	CAMPIONE ACCETTABILE
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	CFU/g	10	22.00		
SURGELATI					
Prodotti della pesca congelati o surgelati	CFU/g	10 ²	18.00		
Carni e preparazioni a base di carni	CFU/g	10 ²	18.00		
Piatti precucinati	CFU/g	10	22.00		
Vegetali semplici; frutta	CFU/g	10 ²	18.00		
Paste farcite precotte	CFU/g	0	30.00		
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/g	10 ²	18.00		
SUPERFICI					
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm ²	10	13.00		
Mani	CFU/cm ²	1	18.00		
ACQUA					
Acqua per consumo umano	CFU/100ml	0	30.00		
Acqua per consumo umano messa in bottiglia o contenitori	CFU/250ml	0	30.00		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

Escherichia coli

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.

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	
CO-A02 - <i>E. coli</i>		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		44 °C	
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO	NEGATIVO
		30 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
< 2.00	> 10 ⁶	> 10 ⁴				
2.00	10 ⁶	10 ⁴				
5.30	10 ⁵	10 ³				
9.30	10 ⁴	10 ²				
13.00	10 ³	10				
18.00	10 ²	1				
22.00	10	0				
26.00	1					
> 30.00	0					

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	