

EK-C MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLERİ

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Hazır yemekler			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı

(*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens</i> (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı