

Titel normblad  
Eigenaar

**Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers**  
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum  
Versie

16-mei-2023  
008

### 1 - Warme maaltijden (complete maaltijden die verhit worden geserveerd)

		Algemeen kiemgetal per g	Entero- bacteriaceae per g	E. coli per g	C. perfringens per g	S. aureus per g	B. cereus per g	Salmonella /25g	L. mono- cytogenes per g
<b>1.1</b>	Warme maaltijden met vlees, vis, ei, soep of saus bestaand uit verschillende componenten, warm geserveerd.		10.000	10	100.000	100.000	100.000	Afwezig	100

### 2 - Koud geserveerde gerechten (complete gerechten of halffabricaten die geen hittebehandeling ondergaan, koud geserveerd)

		Algemeen kiemgetal per g	Entero- bacteriaceae per g	E. coli per g	C. perfringens per g	S. aureus per g	B. cereus per g	Salmonella /25g	L. mono- cytogenes per g
<b>2.1</b>	Groente, fruit, vruchtensappen en rauwkost, met of zonder vlees/vis: koud geserveerd			100	100.000	100.000		Afwezig	100
<b>2.2</b>	Melange van rauwe/gekookte groenten, salade, rijst/pasta, met of zonder vlees/vis, belegde broodjes, sushi: koud geserveerd			10	100.000	100.000	100.000	Afwezig	100

### 3 - Patisserie producten

		Algemeen kiemgetal per g	Entero- bacteriaceae per g	E. coli per g	C. perfringens per g	S. aureus per g	B. cereus per g	Salmonella /25g	L. mono- cytogenes per g
<b>3.1</b>	Patisserie producten/desserts		10.000	10	100.000	100.000	100.000	Afwezig	100
<b>3.2</b>	Patisserie producten/desserts met rauw fruit			10	100.000	100.000	100.000	Afwezig	100

Titel normblad  
Eigenaar

**Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers**  
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum  
Versie

16-mei-2023  
008

#### 4 – Zuivelproducten

		Algemeen kiemgetal per g	Entero-bacteriaceae per g	E. coli per g	C. perfringens per g	S. aureus per g	B. cereus per g	Salmonella /25g	L. mono-cytogenes per g
<b>4.1</b>	Harde of zachte kaas rijpingstijd > 4 weken (vb. Edammer, Goudse kaas, Cheddar en Camembert)			100		100		Afwezig	100
<b>4.2</b>	Zachte kaas rijpingstijd < 4 weken (v.b. feta, mozzarella en ricotta)			100		10		Afwezig	100
<b>4.3</b>	Vloeibare zuivelproducten gemaakt van hittebehandelde/gefermenteerde melk (v.b. yoghurt, kefir, room, melk)		1			100.000	100.000	Afwezig	100
<b>4.4</b>	IJs gemaakt op basis van gepasteuriseerde melkproducten		10			100.000		Afwezig	100

#### 5 - Halffabricaten (ondergaat binnen KCS nog een hittebehandeling)

		Algemeen kiemgetal per g	Entero-bacteriaceae per g	E. coli per g	C. perfringens per g	S. aureus per g	B. cereus per g	Salmonella /25g	L. mono-cytogenes per g
<b>5.1</b>	Rauwe vlees delen			500		100		Afwezig /10 g	
<b>5.2</b>	Separator vlees of gehakt (niet van pluimvee)	500.000		50		100		Afwezig /10 g	
<b>5.3</b>	Rauwe vis, garnalen, kip			10		100		Afwezig /25g	

<i>Titel normblad</i>	<b>Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers</b>	<i>Versiedatum</i>	16-mei-2023
<i>Eigenaar</i>	Manager Quality Assurance & Control	<i>Versie</i>	008

**6 - Halffabricaten (product komt gegaard binnen en ondergaat binnen KCS geen hittebehandeling)**

		<b>Algemeen kiemgetal</b> per g	<b>Entero-bacteriaceae</b> per g	<b>E. coli</b> per g	<b>C. perfringens</b> per g	<b>S. aureus</b> per g	<b>B. cereus</b> per g	<b>Salmonella</b> /25g	<b>L. mono-cytogenes</b> per g
<b>6.1</b>	Vlees, gerookt/ gezouten/gedroogd	100.000	10.000	10	100.000	100.000		Afwezig	100
<b>6.2</b>	(Pluimvee)vlees, verhit en vlees dat aan de buitenkant gebakken is en binnenin rauw	100.000	10.000	10	100.000	100.000	100.000	Afwezig	100
<b>6.3</b>	Vis	100.000	10.000	10		100.000		Afwezig	100
<b>6.4</b>	Gekookte schaal/schelpdieren zonder schelp	100.000	10.000	1		100		Afwezig	100

De normbladen van KCS zijn gebaseerd op Europese verordening (EG) Nr. 2073/2005, de eisen uit de World Food Safety Guidelines van IFSA en QSAI Food Processing Safety Guidelines van Medina Quality.