

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
1.1	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
2.1	Groente, fruit, vruchtensappen en rauwkost, met of zonder vlees/vis: koud geserveerd			≤ 100	≤ 100.000	≤ 100.000		Afwezig	≤ 100
2.2	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
3.1	Patisserie producten/desserts		≤ 10.000	≤ 10	≤ 100.000	≤ 100.000	≤ 100.000	Afwezig	≤ 100
3.2	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

06-nov.-2025
012

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
4.1	Harde of zachte kaas rijpingstijd > 4 weken (vb. Edammer, Goudse kaas, Cheddar en Camembert)			≤ 100		≤ 100		Afwezig	≤ 100
4.2	Zachte kaas rijpingstijd < 4 weken (v.b. feta, mozzarella en ricotta)			≤ 100		≤ 10		Afwezig	≤ 100
4.3	Vloeibare zuivelproducten gemaakt van hittebehandelde melk (v.b. room, melk)		≤ 1			≤ 100.000	≤ 100.000	Afwezig	≤ 100
4.4	IJs gemaakt op basis van gepasteuriseerde melkproducten		≤ 10			≤ 100.000		Afwezig	≤ 100
4.5	Vloeibare zuivelproducten gemaakt van gefermenteerde melk (v.b. kefir, yoghurt)		≤ 1			≤ 100.000	≤ 100.000		≤ 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 /10g	L. mono- cytogenes per g
5.1	Rauwe vlees delen			≤ 500		≤ 100		Afwezig	
5.2	Separator vlees of gehakt (niet van pluimvee)	≤ 500.000		≤ 50		≤ 100		Afwezig	
5.3	Rauwe vis, garnalen, kip			≤ 10		≤ 100		Afwezig	

Titel normblad
Eigenaar

Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum
Versie

06-nov.-2025
012

6 - Halffabricaten (product komt gegaard binnen en ondergaat binnen KCS geen 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
6.1	Vlees, gerookt/ gezouten/gedroogd	≤ 100.000	≤ 10.000	≤ 10	≤ 100.000	≤ 100.000		Afwezig	≤ 100
6.2	(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
6.3	Vis	≤ 100.000	≤ 10.000	≤ 10		≤ 100.000		Afwezig	≤ 100
6.4	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.