

Titel normblad
Eigenaar

Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum
Versie

02-mei-2024
009

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

02-mei-2024
009

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/gefermenteerde melk (v.b. yoghurt, kefir, room, melk)		1			100.000	100.000	Afwezig	100
4.4	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
5.1	Rauwe vlees delen			500		100		Afwezig /10 g	
5.2	Separator vlees of gehakt (niet van pluimvee)	500.000		50		100		Afwezig /10 g	
5.3	Rauwe vis, garnalen, kip			10		100		Afwezig /25g	

Titel normblad
Eigenaar

Normblad 16A Microbiologische normen leveranciers
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum
Versie

02-mei-2024
009

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.