

Titel normblad
Eigenaar

Normblad 17A Microbiologische normen buitenstations
Manager Quality Assurance & Control

Versiedatum
Versie

28-nov.-2024
010

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	≤ 1.000	≤ 100	≤ 1.000	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	≤ 1.000	≤ 100		Afwezig	≤ 100
2.2	Melange van rauwe/gekookte groenten, salade, rijst/pasta, met of zonder vlees/vis, belegde broodjes, sushi: koud geserveerd			≤ 10	≤ 1.000	≤ 100	≤ 1.000	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	≤ 1.000	≤ 100	≤ 1.000	Afwezig	≤ 100
3.2	Patisserie producten/desserts met rauw fruit			≤ 10	≤ 1.000	≤ 100	≤ 1.000	Afwezig	≤ 100

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	≤ 1.000	Afwezig	≤ 100
4.4	IJs gemaakt op basis van gepasteuriseerde melkproducten		≤ 10			≤ 100		Afwezig	≤ 100
4.5	Vloeibare zuivelproducten gemaakt van gefermenteerde melk (v.b. yoghurt, kefir)		≤ 1			≤ 100	≤ 1.000		≤ 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.