

ANNEXE CRITERES MICROBIOLOGIQUES

1° Critères microbiologiques relatifs aux viandes cuites, aux produits de charcuterie, aux plats cuisinés et aux potages déshydratés (Extrait de l'article 3 de l'arrêté modifié du 21 décembre 1979) :

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30° C (par gramme)	COLIFORMES 30° C (par gramme)	COLIFORMES fécaux (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS auréus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46° C (par gramme)	SALMONELLA dans 25 grammes
Plats cuisinés à l'avance, escargots préparés, pièces de viandes cuites tranchées ou non	(2) 3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Produits de charcuterie crus, hachés soumis à dessiccation et à consommer en l'état	-	-	10^2	5.10^2	50	Absence
Produits de salaison crus salés et/ou séchés, tranchés ou non	(3)	-	10^3	5.10^2	50	Absence
Produits de charcuteries cuits, tranchés ou non, quenelles	(2) (3) 3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Jambon cuit entier	10^4	10	Absence	Absence	Absence	Absence
Potages déshydratés	3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence

(2) Pour les pâtes farcies du type ravioli, cannelloni, lasagne, les quenelles et les plats cuisinés auxquels est incorporé du fromage, ce critère doit être interprété.

(3) Pour les produits de charcuterie conditionnés sous pellicule plastique et sous vide, le critère relatif aux micro-organismes aérobies 30°C (3.10^5) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication (usine).

2° Critères microbiologiques relatifs aux préparations de viandes autres que les viandes hachées et que les préparations de viandes hachées (Extrait de l'Annexe III de l'arrêté du 29 février 1996) :

	M (a)	m (b)	
Escherichia coli n = 5 ; c = 2.....	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$	(g) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.
Staphylococcus aureus n = 5 ; c = 2.....	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$	
Salmonella n = 5 ; c = 0.....	Absence dans 1 g		(b) m = Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés satisfaisants.
			(c) n = Nombre d'unités composant l'échantillon.
			(d) = Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.