

Valors Microbiològics : LEGISLATS (segons Reglament (CE) 853/2004 (Modificat pel Reglament (CE) 1662/2006), Reglament (CE) 2073/2005, (Modificat pels Reglaments (CE) 1441/2007, Reglament (CE) 365/2010))

Tipus de mostra	Enterobactèries	E. coli	S. aureus	Salmonel·la	<i>Listeria monocytogenes</i>	Altres límits
LLET PASTEURITZADA	n=5, c=0 1,0E+01 [10] (ufc/ml)					(prèvia incubació durant 5 dies a 6°C) n=5, c=1; m=5x10 ⁴ , M=5x10 ⁵ (ufc/ml) (*) Fosfatassa negativa
NATA Pasteuritzada	n=5, c=0 1,0E+01 [10] (ufc/g)				n=5, c=0 No detectat (en 25g)	
FORMATGE a base de <u>llet crua</u>			n=5, c=2 m=1,0E+04, M=1,0E+05 [m=10.000, M=100.000] (ufc/g) ^(a)	n=5, c=0 No detectat (en 25 g)	n=5, c=0 No detectat (en 25g)	^(a) Si es detecten valors >10 ⁵ ufc/g d'S. aureus, s'haurà de realitzar la prova de l'Enterotoxina Staphylococcal Recòmpte L.monoc. [n=5,c=0 - 100 ufc/g]
FORMATGE a base de <u>llet sotmesa a un tractament tèrmic inferior a la pasteurització</u>			n=5, c=2 m=1,0E+02, M=1,0E+03 [m=100, M=1.000] (ufc/g) ^(a)	n=5, c=0 No detectat (en 25 g)	n=5, c=0 No detectat (en 25g)	^(a) Si es detecten valors >10 ⁵ ufc/g d'S. aureus, s'haurà de realitzar la prova de l'Enterotoxina Staphylococcal Recòmpte L.monoc. [n=5,c=0 - 100 ufc/g]
FORMATGE de pasta tova, a base de <u>llet tractada tèrmicament</u>		n=5, c=2 m=1,0E+02, M=1,0E+03 [m=100, M=1.000] (ufc/g)	n=5, c=2 m=1,0E+02, M=1,0E+03 [m=100, M=1.000] (ufc/g) ^(a)		n=5, c=0 No detectat (en 25g)	^(a) Si es detecten valors >10 ⁵ ufc/g d'S. aureus, s'haurà de realitzar la prova de l'Enterotoxina Staphylococcal Recòmpte L.monoc. [n=5,c=0 - 100 ufc/g]
FORMATGE FRESC/MATÓ/RECUIT		n=5, c=2 m=1,0E+02, M=1,0E+03 [m=100, M=1.000] (ufc/g)	n=5, c=2 m=1,0E+01, M=1,0E+02 [m=10, M=100] (ufc/g) ^(a)		n=5, c=0 No detectat (en 25g)	^(a) Si es detecten valors >10 ⁵ ufc/g d'S. aureus, s'haurà de realitzar la prova de l'Enterotoxina Staphylococcal Recòmpte L.monoc. [n=5,c=0 - 100 ufc/g]
IOGURT natural, natural ensucrat, natural edulcorat, natural aromatitzat	n=5, c=0 1,0E+01 [10] (ufc/g)				n=5, c=0 No detectat (en 25g)	(**)pH≤4.6 (**)L.bulgaricus i S. thermophilus hauran de ser viables i estar presents en el producte acabat en una quantitat mínima de 10 ⁷ ufc/g
IOGURT natural amb FRUITES, suc i altres productes naturals	n=5, c=0 1,0E+01 [10] (ufc/g)				n=5, c=0 No detectat (en 25g)	(**)pH≤4.6 (**)L.bulgaricus i S. thermophilus hauran de ser viables i estar presents en el producte acabat en una quantitat mínima de 10 ⁷ ufc/g