

## **Empfohlen mikrobiologische Kennzahlen für die Praxis - Tiefkühlprodukte**

### **Produktgruppen**

- 1.) Backwaren nicht thermisiert, nicht zubereitet**
- 2.) Backwaren thermisiert, zubereitet, "ready to eat"**
- 3.) Dessert-Gerichte mit rohen Bestandteilen "ready to eat"**
- 4.) Dessert-Gerichte**
- 5.) Gerichte mit rohen und thermisierten Komponenten**
- 6.) Gerichte mit thermisierten Komponenten, Pfannengerichte thermisiert**
- 7.) Fische roh, mit oder ohne rohem Coating**
- 8.) Früchte roh (geschnitten oder tiefgekühlt)**
- 9.) Fleisch (excl. Geflügel) roh**
- 10.) Fleisch (excl. Geflügel) zerkleinert, roh**
- 11.) Gemüse blanchiert**
- 12.) Gemüse gewaschen, roh (nicht blanchiert)**
- 13.) Geflügelfleisch roh, nicht zerkleinert, ohne Coating**
- 14.) Geflügelfleisch, mariniert, zerkleinert oder coated, nicht thermisiert**
- 15.) Kartoffelprodukte blanchiert, nicht vorfrittiert**
- 16.) Kartoffelprodukte mit Füllungen (Käse, Gemüse, Fleisch); Füllung teilweise nicht blanchiert**
- 17.) Kartoffelprodukte vorfrittiert**
- 18.) Meeresfrüchte blanchiert / gekocht**
- 19.) Frische-Convenience**

### Legende / Erklärungen

1) **Die Parameter "n", "m", "M" und "c" werden wie folgt definiert:**

n = Anzahl der Proben

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert "m" nicht übersteigt

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert "M" erreicht  
überschreitet.

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen "m" und "M"; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens Wert "m" erreicht.

2) **Obligatorische Kriterien**

Pathogene Keime: Wenn diese Normen überschritten werden, muss das betroffene Los vom Verzehr und vom Markt ausgeschlossen werden.

3) **Analytische Kriterien**

Nachweiskeime für mangelnde Hygiene: Bei Überschreiten dieser Norm muss in jedem Fall die Durchführung der in dem Verarbeitungsbetrieb angewandten Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Produkte überprüft werden. Werden Enterotoxin bildende Staphylokokkus-aureus-Stämme oder vermutlich pathogene Escherichia-coli-Stämme festgestellt, so müssen alle beanstandeten Lose vom Verzehr und vom Markt ausgeschlossen werden.

4) **Indikatorkeime**

Richtwerte: Die Richtwerte sollen den Erzeugern dabei helfen, sich ein Urteil über die ordnungsgemässe Arbeit ihres Betriebes zu bilden und das System und das Verfahren der Eingangskontrolle ihrer Produktion zu praktizieren.

5) **Bruchteile von 10-er-Potenzen.** Wo keine ganzen Zehnerpotenzen angegeben sind, gelten die folgenden Logarithmen:

log 6,7 = 5'000'000 KbE

log 5,7 = 500'000 KbE

log 4,7 = 50'000 KbE

log 3,7 = 5'000 KbE

log 2,7 = 500 KbE

6) Als Vergleich zu den SCFA-Empfehlungen sind zusätzlich interne **Normen des Detailhandels** angegeben (Benchmark)



<b>Produktgruppe 1</b>	<b>Backwaren nicht thermisiert, nicht zubereitet</b>
<b>Beispiele:</b>	Apfelstrudel roh

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	6	7	-	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	2	
Indikatorenkeime	Hefen	5	2	3,7	4,7	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	5	2	2,7	3,7	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 2</b>		<b>Backwaren thermisiert, zubereitet, "ready to eat"</b>					
<b>Beispiele:</b>		Berliner, Linzertorte					
		Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	
Rating	Keimart	n	c	Log m	Log M	Log	Bemerkungen
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	3	5	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	1	3	2	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	1	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	-	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	2	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	

<b>Produktgruppe 3</b>	<b>Dessert-Gerichte mit rohen Bestandteilen "ready to eat"</b>
<b>Beispiele:</b>	Torten mit Früchten, Frutta di Bosco

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	-	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	2	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	

<b>Produktgruppe 4</b>		<b>Dessert-Gerichte "ready to eat"</b>					
<b>Beispiele:</b>		Tiramisu, Profiteroles, Torten					
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark</b>	<b>Bemerkungen</b>
		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Detailhandel</b>	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	-	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	2	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	

<b>Produktgruppe 5</b>		<b>Gerichte mit rohen und thermisierten Komponenten</b>					
<b>Beispiele:</b>		Pizza, Lasagne, Cannelloni					
		Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	
Rating	Keimart	n	c	Log m	Log M	Log	Bemerkungen
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	6	7	-	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	2	
Analytische Kriterien	Bac. Cereus	-	-	-	-	3	
Indikatorenkeime	Hefen	5	2	3,7	4,7	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	5	2	2,7	3,7	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	Nicht zutreffend bei rohem Geflügel- und Schweinefleisch
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	



<b>Produktgruppe 6</b>	<b>Gerichte mit thermisierten Komponenten, Pfannengerichte thermisiert</b>						
<b>Beispiele:</b>	Lasagne verde, Bami Goreng, Cannelloni, Plätzli, TK Fertig-Menü, Poulet Nuggets gegart, Gordon Bleu gegart						
		<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark Detailhandel</b>	
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Log</b>	<b>Bemerkungen</b>
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	6	Gerichte ohne Naturkäse roh
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	3	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	2	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 7</b>	<b>Fische roh, mit oder ohne rohem Coating</b>						
<b>Beispiele:</b>	Dorschfilets, Dorschfilets paniert, nicht vorfrittiert						
		<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark Detailhandel</b>	
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Log</b>	<b>Bemerkungen</b>
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5,7	6,7	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	2	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 8</b>		<b>Früchte roh, geschnitten oder tiefgekühlt</b>					
<b>Beispiele:</b>		Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren, Rhabarber					
Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	-	-	-	-	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	4	5	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	4	5	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	2	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	-	-	-	-	4	
Indikatorenkeime	Hefen	5	2	4	5,7	5,7	
Indikatorenkeime	Schimmel	5	2	3	4,7	4	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 9</b>		<b>Fleisch (excl. Geflügel) roh</b>					
<b>Beispiele:</b>		Rinderragout, Koteletten					
		Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	
Rating	Keimart	n	c	Log m	Log M	Log	Bemerkungen
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	4	5	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	3	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 10</b>		<b>Fleisch (excl. Geflügel) zerkleinert, roh</b>					
<b>Beispiele:</b>		Gehacktes Fleisch, Farmburger					
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark</b>	<b>Bemerkungen</b>
		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Detailhandel</b>	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5,7	6,7	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	3	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	nn/10 g	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 11</b>		<b>Gemüse blanchiert</b>					
<b>Beispiele:</b>		Spinat und Spinatprodukte, Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Gemüsemischung					
		Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	
Rating	Keimart	n	c	Log m	Log M	Log	Bemerkungen
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	2	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	-	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	2	
Analytische Kriterien	Bac. Cereus	-	-	-	-	3	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	3	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	2	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 12</b>	<b>Gemüse gewaschen, roh (nicht blanchiert)</b>
<b>Beispiele:</b>	Lauch, Steinpilze, Peperoni

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	2	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	Bac. Cereus	-	-	-	-	4	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 13</b>		<b>Geflügelfleisch roh, nicht zerkleinert, ohne Coating</b>					
<b>Beispiele:</b>		Pouletbrust					
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark</b>	<b>Bemerkungen</b>
		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Detailhandel</b>	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	2	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2,7	3,7	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	



<b>Produktgruppe 14</b>	<b>Geflügelfleisch, mariniert, zerkleinert oder coated, nicht thermisiert</b>						
<b>Beispiele:</b>	Pouletbruststreifen mariniert roh, Pouletbrust mariniert und mit Coating, roh, Poulet Cordon Bleu, roh						
		<b>Empfehlung SCFA</b>				<b>Benchmark Detailhandel</b>	
<b>Rating</b>	<b>Keimart</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Log m</b>	<b>Log M</b>	<b>Log</b>	<b>Bemerkungen</b>
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5,7	6,7	7	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	4	-	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	4	-	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2,7	3,7	2	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2,7	3,7	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	-	-	-	-	nn/10 g	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 15</b>	<b>Kartoffelprodukte blanchiert, nicht vorfrittiert</b>
<b>Beispiele:</b>	Rösti Späne, Rösti Portionen, Rösti Croquettes

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	5	6	-	kein Benchmark verfügbar
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2,7	3,7	-	kein Benchmark verfügbar
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2,7	3,7		
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	-	kein Benchmark verfügbar
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	-	kein Benchmark verfügbar
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 16</b>	<b>Kartoffelprodukte mit Füllungen (Käse, Gemüse, Fleisch); Füllung teilweise nicht blanchiert</b>
<b>Beispiele:</b>	Croquettes mit Füllungen, Rösti mit Füllungen

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	-	-	-	-	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	3	4	4	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	3	4	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	3	
Analytische Kriterien	B. cereus	-	-	-	-	3	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 17</b>	<b>Kartoffelprodukte vorfrittiert</b>
<b>Beispiele:</b>	Pommes Duchesses, Croquettes au four, Pommes frites, Frites au four

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	4	5	-	kein Benchmark verfügbar
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	-	kein Benchmark verfügbar
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	2	1	2	-	kein Benchmark verfügbar
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	1	2	-	kein Benchmark verfügbar
Analytische Kriterien	B. cereus	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Hefen	-	-	-	-	-	
Indikatorenkeime	Schimmel	-	-	-	-	-	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	-	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

<b>Produktgruppe 18</b>	<b>Meeresfrüchte blanchiert / gekocht</b>
<b>Beispiele:</b>	Crevetten gekocht

\*Ref: Commission decision of 15 December 1992 on the microbiological criteria applicable to the production of cooked crustaceans and molluscan shellfish (93/51/EEC)

Rating	Keimart	Empfehlung SCFA				Benchmark Detailhandel	Bemerkungen
		n	c	Log m	Log M	Log	
Indikatorenkeime	a.m. KBE	5	2	4	5	6	
Indikatorenkeime	Enterobacteriaceae	5	2	2	3	-	
Indikatorenkeime	Coliforme	5	2	2	3	-	
Analytische Kriterien	E. coli	5	1	1	2	1	
Analytische Kriterien	Staph. Coag. Pos	5	2	2	3	3	
Obligatorische Kriterien	Salmonellen	5	0	nn/25 g	nn/25 g	nn/25 g	
Obligatorische Kriterien	Listerien "m"	-	-	-	-	-	

Erklärung: MAP Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Sparte	Gruppe	Technologische Eigenschaften	Haltbarkeiten in Tagen	Lagerungstemperatur Produkte für Untersuchung	Keimart / Log Koloniebildende-Einheit pro g oder ml								Obligatorische Kriterien		
					Indikatorenkeime					Analytische Kriterien		Salmonella ssp.	Listeria monocytogenes		
					Aerobe mesophile Keime	Enterobacteriacean	Coliforme	Hefen	Schimmel	Bacillus cereus	E.coli	Koagulasepositive Staphylokokken			
Teigwaren	gefüllte Teigwaren	gekocht, IN-Pack Pasteurisation, MAP	30-35	8°C	6	2				3		2			
		gekocht, IN-Pack Pasteurisation, MAP	42	7°C	6	1				3	1	1	n.n./25g	n.n./25g	
		past. In der Verpackung	35-90	5°C	3-4						2		2		
		bedampft, ohne Pasteurisation, MAP	30-60	8°C	6	2				3		2			
	Nudeln	dampfblanchiert, nicht pasteurisiert, MAP	42	7°C	6	3				3	1	3	n.n./25g	n.n./25g	
			30	8°C	6	3				3		2			
	Spätzli	gekocht, IN-Pack Pasteurisation, MAP	30	8°C	6	2				3		2			
	Gnocchi-Spätzli	gekocht, IN-Pack Pasteurisation, MAP	42	7°C	6	1				3	1	1	n.n./25g	n.n./25g	
Gnocchi	gekocht, IN-Pack Pasteurisation, MAP	50	8°C	6	2				3		2				
Convenience- produkte	Fertiggerichte	past. In der Verpackung	35-90	5°C	3-4					2		2			
Ultra-Frisch Fertiggerichte	rohe und gegarte Zutaten	MAP	5	7°C	7						2		n.n./25g	<100	
Saucen	Saucen auf Basis Milchprodukte	heiss abgefüllt pH 5-6.3	30	8°C	6	2				3		2			
		heiss abgefüllt pH 4.2-4.4	40	8°C	6	2				3		2			
	Saucen	past. In der Verpackung	35-90	5°C	3-4					2		2			
Sandwich	Füllung im Eimer (Gemüse, Fleisch, Fisch)	unbegast	14	5°C	3.7	2		2	2		1	2	nn/25g	<2	
		rohe und gegarte Zutaten	kaltmontiert	1-3	7°C	7					1	2	n.n./25g	<100	
	gegarte Zutaten	kaltmontiert	1-4	7°C	7	3					1	2	n.n./25g	<100	
		kaltmontiert, MAP	1-5	7°C	7	3					1	2	n.n./25g	<100	

Erklärung: MAP Unter Schutzatmosphäre verpackt.

					Keimart / Log Koloniebildende-Einheit pro g oder ml										
Sparte	Gruppe	Technologische Eigenschaften	Haltbarkeiten in Tagen	Lagerungstemperatur Produkte für Untersuchung	Indikatorenkeime					Analytische Kriterien		Obligatorische Kriterien			
					Aerobe mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Coliforme	Hefen	Schimmel	Bacillus cereus	E.coli	Koagulasepositive Staphylokokken	Salmonella ssp.	Listeria monocytogenes	
Pizza	gegarte und rohe Zutaten	MAP	10-18	7°C	7	3				nicht sichtbar		1	2	n.n./25g	<100
Fertigsalate Traiteursalate fixfertig mit Sauce	rein vegetarisch	MAP, pH > 4.5	8	< 5°C	6	3	2					1	2	n.n./25g	<100
	mit Fleisch gegart, Brühwurst oder Kochspeck	MAP, pH > 4.5	8	> 5°C	6	3	2					1	2	n.n./25g	<100
	mit Milchprodukten/Käse	MAP, pH > 4.5	8	< 5°C	5	3	2					1	2	n.n./25g	<100
Salate ohne Sauce	nur Blattsalate	unbegast	6	< 5°C	7	4	3					3	2	n.n./25g	<100
	Rohkost geschnitten oder fein geräffelt	unbegast	5	< 5°C	7	4	3					1	2	n.n./25g	<100
	Mischsalate mit rohen und gegarten Zutaten, auch proteinhaltig	unbegast	5	7°C	7							2		n.n./25g	<100
Gemüse küchenfertig, roh	Gemüse gewaschen, gerüstet, grob zerkleinert	MAP, pH > 4.5	5	< 5°C	7	4	3					1	2	n.n./25g	<100
Gemüse gegart CSV cuisson sous vide	Einzel- oder Gemüsemischungen	Vacuuiert und in Packung pasteurisiert	15	< 5°C	3	1	1			2		1	1	n.n./25g	<100
Beilagen gegart CSV cuisson sous vide	Reis, Linsen, Ebly, Kichererbsen, Kartoffeln,	Vacuuiert und in Packung pasteurisiert	15	< 5°C	3	1	1			2		1	1	n.n./25g	<100
Fruchtsalate	Früchte geschnitten	MAP, pH < 4.5	5	< 5°C	5	4	3					1	2	n.n./25g	<100
	Früchte mit Zuckersaft	MAP, pH < 4.5	6		4,7			5	3,7			1	2		
Birchermüsli	Früchte, Milchprodukte, Getreide	MAP, pH > 4.5	6	< 5°C	6	4	3	4,7	3,7			1	2	n.n./25g	<100

Erklärung: MAP Unter Schutzatmosphäre verpackt.

					Keimart / Log Koloniebildende-Einheit pro g oder ml										
Sparte	Gruppe	Technologische Eigenschaften	Haltbarkeiten in Tagen	Lagerungstemperatur Produkte für > Untersuchung	Indikatorenkeime					Analytische Kriterien		Obligatorische Kriterien			
					Aerobe mesophile Keime	Enterobacteriacean	Coliforme	Hefen	Schimmel	Bacillus cereus	E.coli	Koagulasepositive Staphylokokken	Salmonella ssp.	Listeria monocytogenes	
Pommes frites	vorfrittiert	MAP, pH > 4.5	24	> 5°C	4	3		3	3			2	2	nn 25 g	nn 25 g
Fleischerzeugnis	vorfrittiert	MAP, pH > 4.5	8	< 5°C	6	3.7							3	n.n./25g	<100
	gegart	MAP, pH > 4.5	8	< 5°C	5	2							2	n.n./25g	<100
Vegetarische Produkte	gegart	MAP, pH >4.5	8	< 5°C	5	2							2	n.n./25g	<100