

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand November 2018

Richt- und Warnwerte für Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

Richt- und Warnwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

Richt- und Warnwerte für Schokoladen, hell und dunkel, mit Einschlüssen (z.B. Nüsse, Flakes, Trockenfrüchte, Keks), ohne Füllung

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

Richt- und Warnwerte für Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

| | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 1 x 10 ⁶ | --- |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 1 x 10 ³ | --- |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 x 10 ¹ | 1 x 10 ² |
| Schimmelpilze | 1 x 10 ³ | --- |
| Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 1 x 10 ² | 1 x 10 ³ |
| <i>Salmonella</i> | --- | n.n. in 25 g |

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

| | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| <i>Escherichia coli</i> | 1×10^1 | 1×10^2 |
| Schimmelpilze | 1×10^3 | --- |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1×10^2 | 1×10^3 |
| Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> | 1×10^2 | 1×10^3 |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 1×10^2 | 1×10^3 |
| <i>Salmonella</i> | --- | n.n. in 25 g |

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für Schokoladen, hell und dunkel, mit Einschlüssen (z.B. Nüsse, Flakes, Trockenfrüchte, Keks), ohne Füllung

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

| | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | 5×10^4 | --- |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 1×10^2 | 1×10^3 |
| <i>Escherichia coli</i> | 1×10^1 | 1×10^2 |
| Schimmelpilze | 1×10^3 | --- |
| <i>Salmonella</i> | --- | n.n. in 250 g |

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!