

## **Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand November 2022**

### 1.1. Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne

Entwurf einer Empfehlung 03.11.2022

### 8.3. Richt- und Warnwerte für Olivenerzeugnisse rohe Ware

Entwurf einer Empfehlung 03.11.2022

### 11.2 Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver

Entwurf einer Empfehlung, 25.11.2021

### 1.1 Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne, Entwurf einer Empfehlung 03.11.2022

Die angegebenen Werte beziehen sich auf (frische) Sahne, die entweder manuell oder maschinell aufgeschlagen wurde, nicht auf flüssige Sahne („Roh- und Behältersahne“ nach DIN 10507)

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 <sup>6</sup>	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Pseudomonaden	1 x 10 <sup>3</sup>	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	1 x 10 <sup>2</sup>

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> Für die Untersuchung und die Bewertung von *Listeria monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten.

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

### 8.3. Richt- und Warnwerte für Olivenerzeugnisse rohe Ware

Entwurf einer Empfehlung, 03.11.2022

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Pseudomonaden	$1 \times 10^6$	
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Schimmelpilze	$1 \times 10^3$	
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	---	$1 \times 10^2$

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

Bei der Beurteilung ist die Sensorik mit einzubeziehen.

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

## 11.2 Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver

### Entwurf einer Empfehlung, 25.11.21

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^5$	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Schimmelpilze <sup>a)</sup>	$1 \times 10^4$	---
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$5 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 125 g

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> Nur Myzel-bildende Pilze (keine Hefen)

Bei der mikrobiologischen Beurteilung von getrockneten Früchten ist zu beachten, dass diese Produkte in Abhängigkeit von den Einflüssen bei der Ernte, der Trocknung, der Lagerung und des Transportes in unterschiedlichem Maße mit Mykotoxinen belastet sein können. Unter den Mykotoxinen, die auf Trockenfrüchten gebildet werden können, haben die Aflatoxine und das Ochratoxin A (OTA) die größte toxikologische Bedeutung.

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