

| |
|--------------------|
| A N N E X E |
|--------------------|

Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires

Yaourts ou yoghourts :

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|-------------------|
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Levures | 5 | 2 | < 10 ² |
| Moisissures | 5 | 0 | Absence |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |

Fromages frais :

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|---------|
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Listeria monocytogene | 5 | 0 | Absence |

Fromages à pâte molle :

| Critères | n | c | m |
|---------------------------------------|---|---|-----------------|
| Coliformes | 5 | 2 | 10 ² |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 10 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 1 | 10 ² |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C | 5 | 2 | 1 |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Listeria monocytogene | 5 | 0 | Absence |

Fromages à pâte dure et demi-dure :

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|-----------------|
| Staphylococcus aureus | 5 | 1 | 10 ² |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Listeria monocytogene | 1 | 0 | Absence |

Glaces et crèmes glacées de consommation

| Critères | n | c | m |
|------------------------|----|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 5.10 ⁴ |
| Coliformes | 5 | 2 | 10 ² |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 10 | 0 | Absence |

Préparation pour glaces et crèmes glacées

| Critères | n | c | m |
|------------------------|---|---|-----------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 2,5 . 10 ⁴ |
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |

| | | | |
|-----------------------|----|---|---------|
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 10 | 0 | Absence |

Annexe 1/4

Crème crue

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|-----------------|
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 10 ² |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 ³ |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Phosphatase | 1 | 0 | Positif |

Crème pasteurisée

| Critères | n | c | m |
|------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 3.10 ⁴ |
| Coliformes | 5 | 2 | 10 (2) |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Phosphatase | 1 | 0 | Négatif |

(2) Dans le cas des produits vendus en vrac : m = 10²

Crème maturée (3)

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|---------|
| Coliformes | 5 | 2 | 10 (2) |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Phosphatase | 1 | 0 | Négatif |

(2) Dans le cas des produits vendus en vrac : m = 10²

(3) Est appelée crème maturée, la crème pasteuriséeensemencée par une flore lactique spécifique constituée d'une des espèces suivantes ou d'un mélange de plusieurs de ces espèces : Streptococcus lactis, Streptococcus cremoris, Streptococcus diacetylactis, Streptococcus thermophilus, Leuconostoc citrovorum, Betacoccus cremoris.

Lait gélifié et lait emprésuré aromatisé (type crème dessert)

| Critères | n | c | m |
|------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 10 ² |
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | 1 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 3.10 ² |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |

Lactosérum en poudre

| Critères | n | c | m |
|---------------------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 2.10 ⁵ |
| Coliformes | 5 | 2 | 25 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 0 | Abs/0,1g |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C | 5 | 2 | 10 |
| Salmonella | 5 | 0 | Abs/100g |

Caséines - caséinates

| Critères | n | c | m |
|------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 3.10 ⁴ |
| Germes aérobies à 55°C | 5 | 2 | 5.10 ³ |
| Coliformes | 5 | 2 | Abs/0,1g |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |

Annexe 2/4

Beurre cru

| Critères | n | c | m |
|-----------------------|---|---|-------------------|
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 ² |
| Levures | 5 | 2 | 10 ³ |
| Moisissures | 5 | 2 | 3.10 ² |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Phosphatase | 1 | 0 | Positif |

Beurre pasteurisé

| Critères | n | c | m |
|----------------------------|---|---|-----------------|
| Germes aérobies à 30°C (2) | 5 | 2 | 10 ² |
| Coliformes | 5 | 2 | 10 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Levures | 5 | 2 | Absence |
| Moisissures | 5 | 2 | Absence |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Phosphatase | 1 | 0 | Négatif |

(2) Autres que les espèces lactiques.

Beurre concentré

| Critères | n | c | m |
|------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 5.10 ² |
| Coliformes | 5 | 2 | Absence |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | 10 |
| Levures | 5 | 2 | Absence |
| Moisissures | 5 | 2 | Absence |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |

Arrêté ministériel du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications de la matière grasse laitière anhydre et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.

"Article 8"

Les critères microbiologiques de la matière grasse laitière anhydre sont fixés comme suit:

| Critères | n | c | m |
|----------|---|---|---|
|----------|---|---|---|

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 5.10 ² |
| Coliformes | 5 | 2 | Absence |
| Coliformes fécaux | 5 | 2 | Absence |
| Staphylococcus aureus | 5 | 2 | Absence |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C | 5 | 2 | 9 |
| Levures et moisissures | 5 | 2 | Absence |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Mycotoxines | — | — | Absence |

Annexe 3/4

Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires

Lait concentré sucré

| Critères | n | c | m |
|--|---|---|-----------------|
| Germes aérobies à 30°C | 5 | 2 | 10 ⁴ |
| Coliformes | 5 | 0 | Absence |
| Staphylococcus aureus | 5 | 0 | Absence |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46° C | 5 | 0 | Absence |
| Levures et moisissures | 5 | 0 | Absence |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |

Lait déshydraté conditionné (1)

| Critères | n | c | m |
|--|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30° C | 5 | 2 | 5.10 ⁴ |
| Coliformes | 5 | 2 | 5 |
| Staphylococcus aureus | 5 | 0 | Absence |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46° C | 5 | 0 | Absence |
| Levures et moisissures | 5 | 2 | 50 |
| Salmonella | 5 | 0 | Absence |
| Antibiotiques | 1 | 0 | Absence |

(1) Laits destinés à la consommation humaine à l'exception des laits infantiles.

Arrêté ministériel du 2 avril 2000, modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation.

Lait en poudre industriel:

| Critères | n | c | m |
|---|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C | 1 | - | 2.10 ⁵ |
| Coliformes totaux | 1 | - | 10 |
| Germes anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C | 1 | - | 10 |
| Antibiotiques | 1 | - | Absence |
| Salmonella | 1 | - | Absence/30g |
| Mycotoxines | - | - | Absence |

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants.

M : Seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique.

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide;

M = 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide.