

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.