

## ANNEXE / ANHANG

**Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires / Interministerieller Erlass vom 24. Jänner 1998 zur Abänderung und Ergänzung des Erlasses vom 23. Juli 1994 betreffend die mikrobiologischen Spezifikationen bestimmter Lebensmittel**

Yaourts ou yoghourts / Joghurt:

| Critères / Kriterien                     | n | c | m                 |
|--|---|---|-------------------|
| Coliformes / coliforme Keime             | 5 | 2 | 10                |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime | 5 | 2 | 1                 |
| Staphylococcus aureus                    | 5 | 2 | 10                |
| Levures / Hefepilze                      | 5 | 2 | < 10 <sup>2</sup> |
| Moisissures / Schimmelpilze              | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Salmonella                               | 5 | 0 | Absence / keine   |

Fromages frais / Frischkäse:

| Critères / Kriterien                     | n | c | m               |
|--|---|---|-----------------|
| Coliformes / coliforme Keime             | 5 | 2 | 10              |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime | 5 | 2 | 1               |
| Staphylococcus aureus                    | 5 | 2 | 10              |
| Salmonella                               | 5 | 0 | Absence / keine |
| Listeria monocytogenes                   | 5 | 0 | Absence / keine |

Fromages à pâte molle / Weichkäse:

| Critères / Kriterien  | n | c | m               |
|---|---|---|-----------------|
| Coliformes / coliforme Keime  | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime  | 5 | 2 | 10              |
| Staphylococcus aureus   | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C / Sulfitreduzierende Clostridien bei 46°C | 5 | 2 | 1               |
| Salmonella  | 5 | 0 | Absence / keine |
| Listeria monocytogenes  | 5 | 0 | Absence / keine |

Fromages à pâte dure et demi-dure / Hart- und Halbhartkäse:

| Critères / Kriterien   | n | c | m               |
|------------------------|---|---|-----------------|
| Staphylococcus aureus  | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> |
| Salmonella             | 5 | 0 | Absence / keine |
| Listeria monocytogenes | 1 | 0 | Absence / keine |

Glaces et crèmes glacées de consommation / Speiseeis und Eiscreme

| Critères / Kriterien                           | n  | c | m                 |
|--|----|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C | 5  | 2 | 5.10 <sup>4</sup> |
| Coliformes / coliforme Keime                   | 5  | 2 | 10 <sup>2</sup>   |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime       | 5  | 2 | 1                 |
| Staphylococcus aureus                          | 5  | 2 | 10                |
| Salmonella                                     | 10 | 0 | Absence / keine   |

Préparation pour glaces et crèmes glacées / Zubereitungen für Eis und Eiscreme:

| Critères / Kriterien                           | n  | c | m                   |
|--|----|---|---------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C | 5  | 2 | 2,5.10 <sup>4</sup> |
| Coliformes / coliforme Keime                   | 5  | 2 | 10                  |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime       | 5  | 2 | 1                   |
| Staphylococcus aureus                          | 5  | 2 | 10                  |
| Salmonella                                     | 10 | 0 | Absence / keine     |

Crème crue / Unpasteurisierter Rahm

| Critères / Kriterien                     | n | c | m                 |
|--|---|---|-------------------|
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>   |
| Staphylococcus aureus                    | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup>   |
| Salmonella                               | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Phosphatase                              | 1 | 0 | Positif / positiv |

Crème pasteurisée / Pasteurisierter Rahm

| Critères / Kriterien                           | n | c | m                 |
|--|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C | 5 | 2 | 3.10 <sup>4</sup> |
| Coliformes / coliforme Keime                   | 5 | 2 | 10 (2)            |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime       | 5 | 2 | 1                 |
| Staphylococcus aureus                          | 5 | 2 | 10                |
| Salmonella                                     | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Phosphatase                                    | 1 | 0 | Négatif / negativ |

(2) Dans le cas des produits vendus en vrac:  $m=10^2$ . / Bei offen verkauften Erzeugnissen:  $m = 10^2$

Crème maturée (3) / Gereifter Rahm (3)

| Critères / Kriterien                     | n | c | m                 |
|--|---|---|-------------------|
| Coliformes / coliforme Keime             | 5 | 2 | 10 (2)            |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime | 5 | 2 | 1                 |
| Staphylococcus aureus                    | 5 | 2 | 10                |
| Salmonella                               | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Phosphatase                              | 1 | 0 | Négatif / negativ |

(2) Dans le cas des produits vendus en vrac:  $m=10^2$ . / Bei offen verkauften Erzeugnissen:  $m = 10^2$

(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: / Mit dem Begriff "gereifter Rahm" wird ein mit einer spezifischen Milchflora versetzter pasteurisierter Rahm bezeichnet, wobei die Flora aus einer der folgenden Spezies oder einer Mischung mehrerer dieser Spezies besteht: Streptococcus lactis, Streptococcus cremoris, Streptococcus diacetylactis, Streptococcus thermophilus, Leuconostoc citrovorum, Betacoccus cremoris.

Lait gélifié et lait emprésuré (type crème dessert) / Gelierte Milch und aromatisierte gelabte Milch (Typ Dessertcreme)

| Critères / Kriterien                           | n | c | m                 |
|--|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>   |
| Coliformes / coliforme Keime                   | 5 | 2 | 10                |
| Coliformes fécaux / Fäkalcoliforme Keime       | 5 | 2 | 1                 |
| Staphylococcus aureus                          | 5 | 2 | 3.10 <sup>2</sup> |
| Salmonella                                     | 5 | 0 | Absence / keine   |

Lactosérum en poudre / Molkepulver

| Critères / Kriterien  | n | c | m                         |
|---|---|---|---------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C                                  | 5 | 2 | 2.10 <sup>5</sup>         |
| Coliformes / coliforme Keime  | 5 | 2 | 25                        |
| Staphylococcus aureus   | 5 | 0 | Abs./0,1g / keine in 0,1g |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C / Sulfitreduzierende Clostridien bei 46°C | 5 | 2 | 10                        |
| Salmonella  | 5 | 0 | Abs./100g / keine in 100g |

Caséines-caséinates / Kasein – Kaseinat

| Critères / Kriterien                           | n | c | m                         |
|--|---|---|---------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C | 5 | 2 | 3.10 <sup>4</sup>         |
| Germes aérobies à 50°C / Aerobe Keime bei 55°C | 5 | 2 | 5.10 <sup>3</sup>         |
| Coliformes / coliforme Keime                   | 5 | 2 | Abs./0,1g / keine in 0,1g |
| Salmonella                                     | 5 | 0 | Absence / keine           |

Beurre cru / *Unpasteurisierte Butter*

| Critères / Kriterien                | n | c | m                        |
|-------------------------------------|---|---|--------------------------|
| Coliformes / <i>coliforme Keime</i> | 5 | 2 | 10                       |
| Staphylococcus aureus               | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>          |
| Levures / <i>Hefepilze</i>          | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup>          |
| Moisissures / <i>Schimmelpilze</i>  | 5 | 2 | 3.10 <sup>2</sup>        |
| Salmonella                          | 5 | 0 | Absence / <i>keine</i>   |
| Phosphatase                         | 1 | 0 | Positif / <i>positiv</i> |

Beurre pasteurisé / *Pasteurisierte Butter*

| Critères / Kriterien                                      | n | c | m                        |
|---|---|---|--------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / <i>Aerobe Keime bei 30°C</i> (2) | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>          |
| Coliformes / <i>coliforme Keime</i>                       | 5 | 2 | 10                       |
| Staphylococcus aureus                                     | 5 | 2 | 10                       |
| Levures / <i>Hefepilze</i>                                | 5 | 2 | Absence / <i>keine</i>   |
| Moisissures / <i>Schimmelpilze</i>                        | 5 | 2 | Absence / <i>keine</i>   |
| Salmonella  | 5 | 0 | Absence / <i>keine</i>   |
| Phosphatase   | 1 | 0 | Negatif / <i>negativ</i> |

(2) Autres que les espèces lactiques. / *Ohne Laktobakterien*

Beurre concentré / *Butterfett*

| Critères / Kriterien                                  | n | c | m                      |
|---|---|---|------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / <i>Aerobe Keime bei 30°C</i> | 5 | 2 | 5.10 <sup>2</sup>      |
| Coliformes / <i>coliforme Keime</i>                   | 5 | 2 | Absence / <i>keine</i> |
| Staphylococcus aureus                                 | 5 | 2 | 10                     |
| Levures / <i>Hefepilze</i>                            | 5 | 2 | Absence / <i>keine</i> |
| Moisissures / <i>Schimmelpilze</i>                    | 5 | 2 | Absence / <i>keine</i> |
| Salmonella  | 5 | 0 | Absence / <i>keine</i> |

**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.** / ***Ministerieller Erlass vom 27. Oktober 1999 betreffend die Spezifikation des wasserfreien Milchfetts sowie betreffend die Bedingungen und Modalitäten von dessen Darreichung, Aufbewahrung, Verwendung und Vermarktung***

"Article 8 / *Artikel 8*"

Les critères microbiologiques de la matière grasse laitière anhydre sont fixés comme suit. / *Für wasserfreies Milchfett wurden folgende mikrobiologischen Kriterien festgelegt:*

| Critères / Kriterien   | n  | c  | m                      |
|--|----|----|------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / <i>Aerobe Keime bei 30°C</i>                                  | 5  | 2  | 5.10 <sup>2</sup>      |
| Coliformes / <i>coliforme Keime</i>  | 5  | 2  | Absence / <i>keine</i> |
| Coliformes fécaux / <i>Fäkalcoliforme Keime</i>  | 5  | 2  | Absence / <i>keine</i> |
| Staphylococcus aureus  | 5  | 2  | Absence / <i>keine</i> |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C / <i>Sulfitreduzierende Clostridien bei 46°C</i> | 5  | 2  | 9                      |
| Levures et Moisissures / <i>Hefepilze und Schimmelpilze</i>                            | 5  | 2  | Absence / <i>keine</i> |
| Salmonella   | 5  | 0  | Absence / <i>keine</i> |
| Mycotoxines / <i>Mykotoxine</i>  | -- | -- | Absence / <i>keine</i> |

**Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires. / Interministerieller Erlass vom 24. Jänner 1998 zur Abänderung und Ergänzung des Erlasses vom 23. Juli 1994 betreffend die mikrobiologischen Spezifikationen bestimmter Lebensmittel**

Lait concentré sucré / Gezuckerte Kondensmilch

| Critères / Kriterien  | n | c | m               |
|---|---|---|-----------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C                                  | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> |
| Coliformes / coliforme Keime  | 5 | 0 | Absence / keine |
| Staphylococcus aureus   | 5 | 0 | Absence / keine |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C / Sulfitreduzierende Clostridien bei 46°C | 5 | 0 | Absence / keine |
| Levures et Moisissures / Hefepilze und Schimmelpilze                            | 5 | 0 | Absence / keine |
| Salmonella  | 5 | 0 | Absence / keine |

Lait déshydraté conditionné (1) / Trockenmilch, die zum Verzehr bestimmt ist

| Critères / Kriterien  | n | c | m                 |
|---|---|---|-------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C                                  | 5 | 2 | 5.10 <sup>4</sup> |
| Coliformes / coliforme Keime  | 5 | 2 | 5                 |
| Staphylococcus aureus   | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C / Sulfitreduzierende Clostridien bei 46°C | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Levures et Moisissures / Hefepilze und Schimmelpilze                            | 5 | 2 | 50                |
| Salmonella  | 5 | 0 | Absence / keine   |
| Antibiotiques / Antibiotika   | 1 | 0 | Absence / keine   |

(1) Laits destinés à la consommation humaine à l'exception des laits infantiles. / Milch, die zum menschlichen Konsum bestimmt ist, ausgenommen für Säuglinge.

**Arrêté interministériel 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. / Interministerieller Erlass vom 2. April 2000 zur Abänderung und Ergänzung des Erlasses vom 27. Oktober 1999 betreffend die Spezifikationen von Milchpulver**

Lait en poudre industriel / Milchpulver, das zur Weiterverarbeitung bestimmt ist

| Critères / Kriterien   | n  | c  | m                       |
|--|----|----|-------------------------|
| Germes aérobies à 30°C / Aerobe Keime bei 30°C   | 1  | -- | 2.10 <sup>5</sup>       |
| Coliformes totaux / Gesamtcoliforme Keime  | 1  | -- | 10                      |
| Germes anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C / Anaerobe sulfitreduzierende Keime bei 46°C | 1  | 2  | 10                      |
| Antibiotiques / Antibiotika  | 1  | -- | Absence / keine         |
| Salmonella   | 1  | -- | Abs./30g / keine in 30g |
| Mycotoxines / Mykotoxine   | -- | -- | Absence / keine         |

**n:** nombre d'unités composant l'échantillon. / Anzahl der Einheiten, aus denen die Probe besteht.

**c:** nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M. / Anzahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M aufweisen.

**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. / Schwellenwert, unter dem die Qualität des Erzeugnisses als zufriedenstellend gilt. Alle Ergebnisse mit diesem oder einem geringeren Wert gelten als zufriedenstellend.

**M:** Seul limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique. / Annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, ohne dass das Erzeugnis deshalb als toxisch gilt.

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide / 10 m bei Zählung im festen Medium;

M = 30m lors du dénombrement effectué en milieu liquide / 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.