

Забруднення цукру мікроорганізмами (у перерахунку на 10 г) за Д.Бронштеймом

<i>Назва</i>	<i>Бактерії</i>				<i>Джі - жжі</i>	<i>Плісе - ні</i>
	загальна кількість термофілі в	анаеробні термофілі и	мезофілі и	термостійк і мезофіли		
Цукор на виході із сушарні	14	0	145	10	0	0
Цукор, зата- рений у мішки з тканини	120	1	425	5	24	13

Мікробіологічні показники якості цукру-рафінаду і цукру-піску

Показник	Цукор-рафінад	Цукор-пісок
<i>Кількість мезофільних аеробних та факультативно-аеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше</i>	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^3$
<i>Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше</i>	1,0x10	1,0x10
<i>Дріжджі, КУО в 1 г, не більше</i>	1,0x10	1,0x10
<i>Бактерії групи кишкової палички (коліформи)</i>	Не допускається	Не допускається
Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду сальмонела в 25 г	Не допускається	Не допускається

Мікробіологічні показники якості деяких кондитерських виробів

Назва	МАФА М, КУО/г, не більше	Маса продукту, г, в якій не допускається		Дріжджі, КУО/г, не більше	Плісені, КУО/г, не більше
		БГКП (коліформи)	Патогенні, в т. ч. сальмонели		
Карамель льодяникова	5×10^2	1,0	25	50	50
Карамель з начинкою: - помадкою - лікерною - фруктовоягідною, - збивною - горіховою шоколадно-горіховою	5×10^2	1,0	25	50	50
Ірис(всіх найменувань)	1×10^3	0,1	25	50	50
Драже(всіх найменувань)	1×10^4	0,1	25	50	50

<i>Назва</i>	<i>МАФAM, КУО/г, не більше</i>	<i>Маса продукту,г, і якій не допускається</i>		<i>Дріжджі, КУО/г, не більше</i>	<i>Плісені, КУО/г, не більше</i>
		<i>БГКП(колі- форми)</i>	<i>патогенні, в т.ч. сальмонели</i>		
<i>Цукерки Неглазурованні: -помадні, Молочні -на основні праліне, типу праліне</i>	5×10^3 1×10^4	1,0 0,01	25 25	10 50	50 100
<i>Цукерки глазуровані з корпусами: -помадками, фруктовими, марципановими, грильяхними -молосними, збивними -кремовими, на основі праліне, типу праліне</i>	1×10^4 5×10^4 5×10^4	1,0 0,1 0,01	25 25 25	50 50 50	50 50 50
<i>Халва : -глазурована -неглазурована</i>	5×10^3 5×10^4	0,01 0,01	25 25	50 50	50 50

<i>Назва</i>	<i>МАФAM, КУО/г, не більше</i>	<i>Маса продукту,г, і якій не допускається</i>		<i>Дріжджі, КУО/г, не більше</i>	<i>Плісені, КУО/г, не більше</i>
		БГКП(колі- форми)	патогенні, в т. ч. сальмонел и		
<i>Пастила,зефір: -глазуровані -неглазуровані</i>	5×10^3 1×10^3	0,1 0,1	25 25	50 50	100 100
Мармелад глазурований	5×10^3	0,1	25	50	50

Мікробіологічні показники якості борошняних кондитерських виробів

Назва	МАФAM, КУО/г, не більше	Маса продукту, г, і якій не допускається			Дріжджі, КУО/г, не більше	Плісені, КУО/г, не більше
		БГКП(колі- форми)	Staph. aureus	патогенні, в т.ч. сальмонели		
Печиво: -цукрове, з шоколадною глазур'ю	1×10^4	0,1		25	50	100
-здобне всіх типів	1×10^4	0,1		25	50	100
-з кремовим прошарком, начинкою	1×10^4	0,1	0,1	25	50	100
-галети, крекети	1×10^3	1,0		25		100

<i>Назва</i>	<i>МАФАМ, КУО/г, не більше</i>	<i>Маса продукту,г, і якій не допускається</i>			<i>Дріжджі , КУО/ г, не більше</i>	<i>Плісені , КУ О/г, не більше</i>
		<i>БГКП (колі- форми)</i>	<i>Staph. aureus</i>	<i>патогенні, в т.ч. са льмон ели</i>		
<i>Пряники:</i>						
<i>-без начинки</i>	2,5x 10⁴	1,0		25	50	50
<i>-з начинкою</i>	5,0x 10³	0,1		25	50	50
<i>Вафлі:</i>						
<i>-без начинки</i>	5x 10³	0,1		25	50	100
<i>-з начинкою:</i>	5x 10³	0,1		25	50	100
<i>-фруктовою, помадною</i>						
<i>-горіхово праліноюю</i>	5x 10⁴	0,01		25	50	100
<i>Рулетки бісквітні з начинкою:</i>		1,0	0,1	25	50	100
<i>-вершковою</i>	5x 10⁴		1,0	25	50	100
<i>-фруктовою,з маком та ін..</i>	5x 10⁴					

<i>Назва</i>	<i>МАФАМ, КУО/ г, не більш е</i>	<i>Маса продукту,г, і якій не допускається</i>			<i>Дріжджі , КУО/ г, не біль ше</i>	<i>Плісені , КУ О/г, не біль ш е</i>
		<i>БГКП (колі - форми)</i>	<i>Staph. aureus</i>	<i>патогенні, в т. ч. сальмонел и</i>		
<i>Торти і тістечка бісквітні, листкові, пісочно-духові с оздобленням:</i>						
<i>-вершковим</i>	5×10^4	0,01	0,01	25	100	50
<i>-фруктово-ягідний , помадним</i>	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
<i>-шоколадною глазур'ю</i>	1×10^4	0,01	0,1	25	50	100
<i>-заварним кремом</i>	1×10^4	0,01	1,0	25		
<i>-білково-збитним</i>	1×10^4	0,01	0,01	25	10	100
<i>Торти вафельні з начинкою:</i>						
<i>-жирною</i>	5×10^3	0,1		25	50	50
<i>-плавліне, шоколадо- горіховою</i>	5×10^4	0,01		25	50	50

Бактерії які визивають псування харчових продуктів, сировини мають різну кольорову гамму :

- Жовті відтінки бактерії (Sarcina)

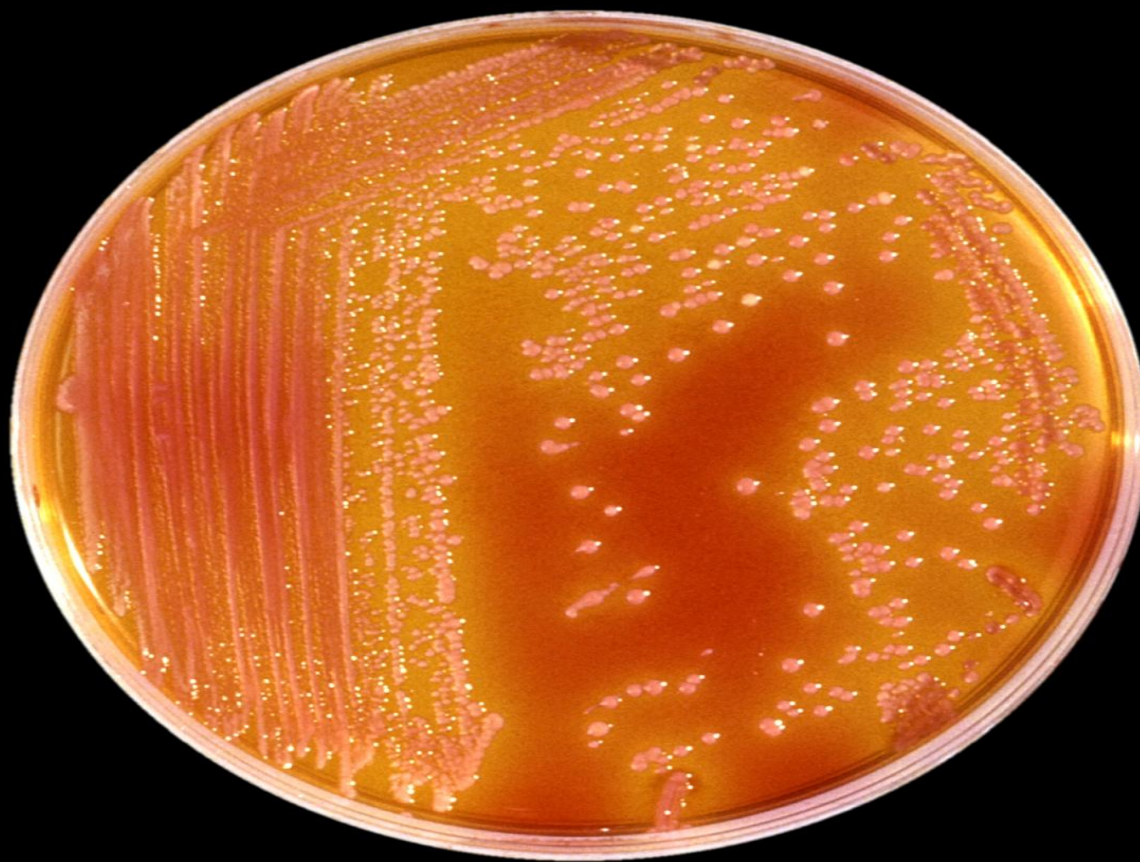


Голубі бактерії (Pseudomonas Aeruginosa)

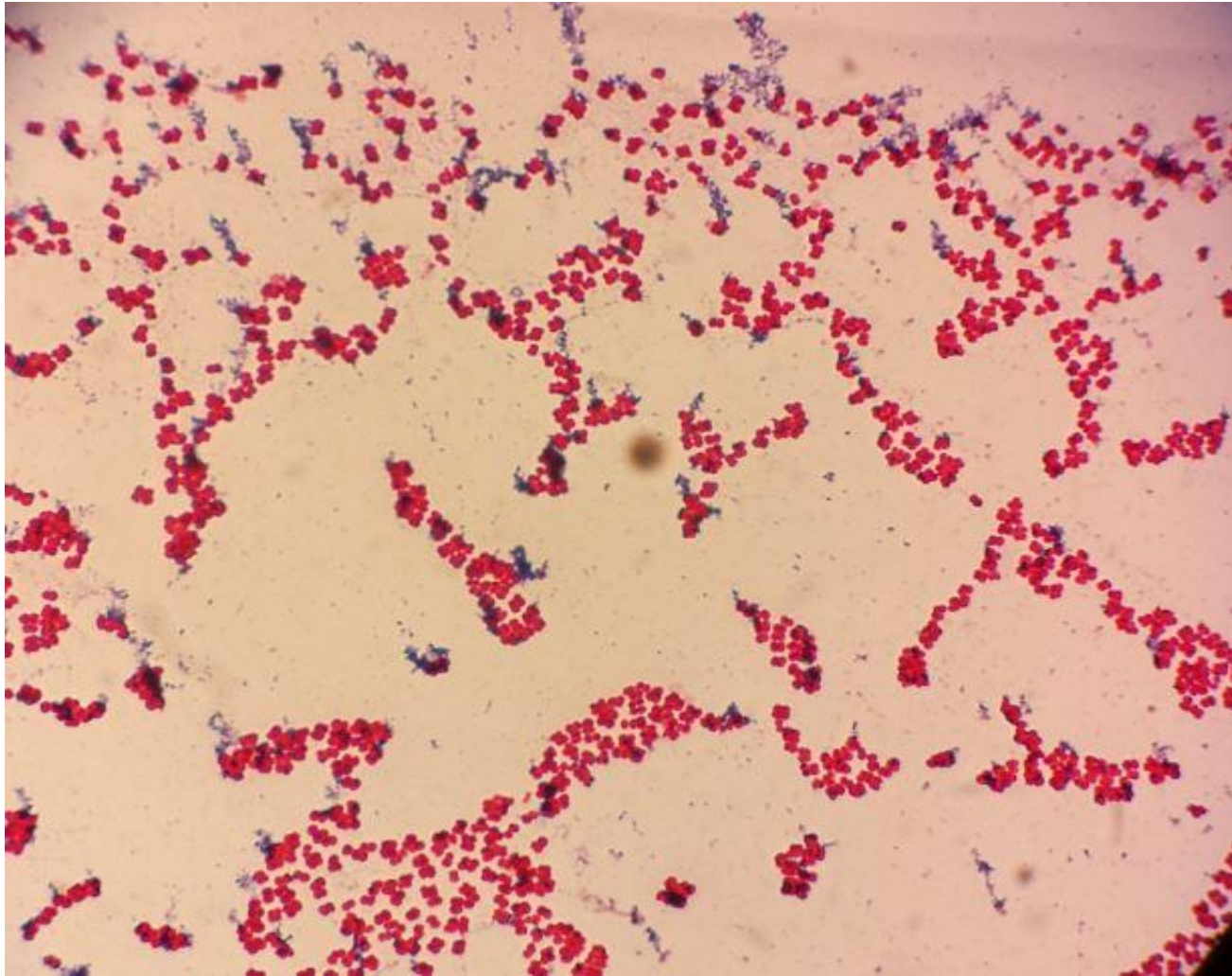


Жовто-червоні бактерії (*Serratia marcescens*)

Serratia marcescens



Micrococcus



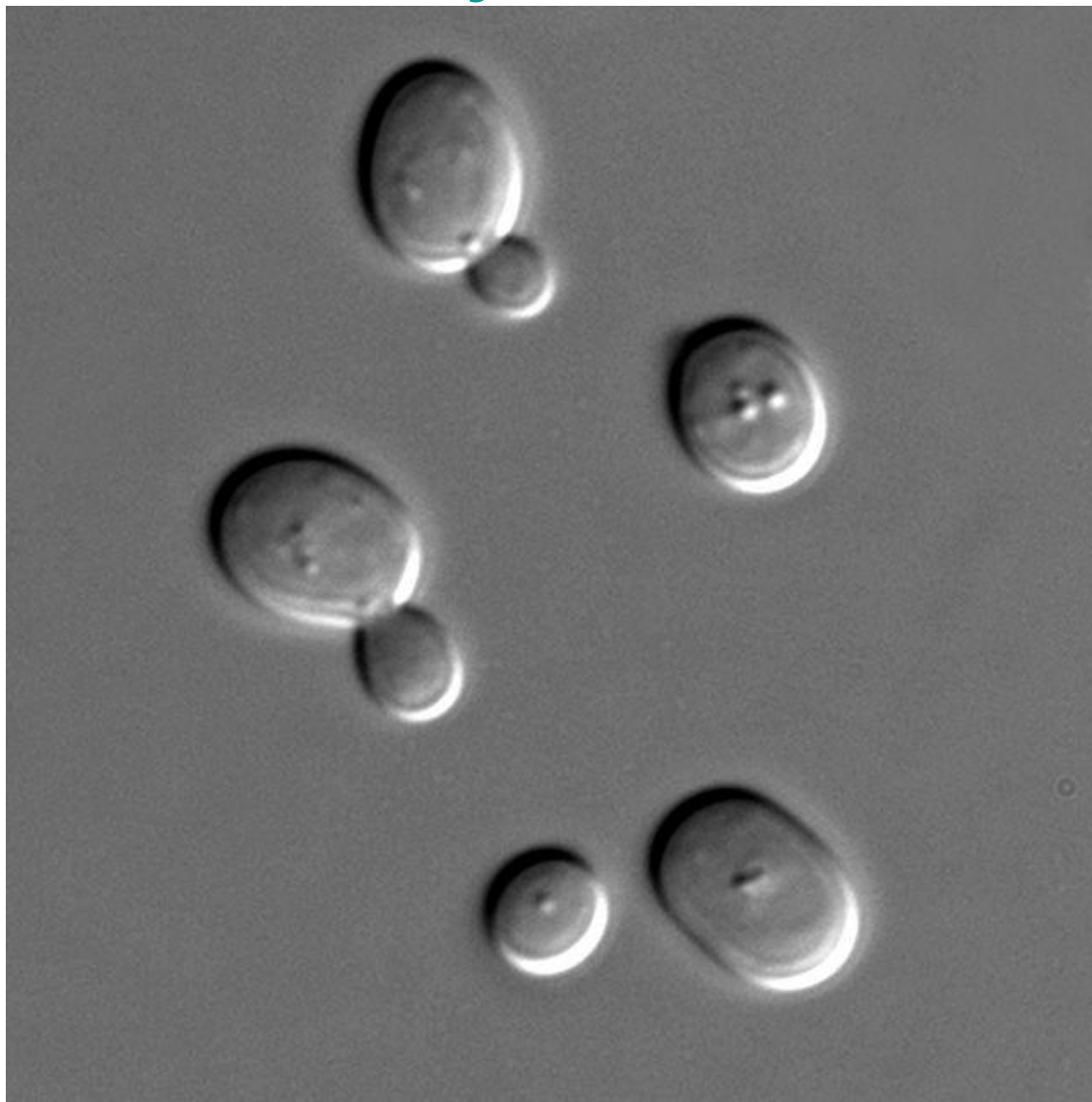
Rhodotorula



J. Ito

Біло-сірі

(*Saccharomyces cerevisiae*)



Сіро-голубі або зелені (penicillium)



Чорні (*Cladosporium herbarum*)



Aspergillus



Penicillium



