

A - CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES AVEC PARAMETRES ET CRITERES

Catégorie Denrées	Nom de la catégorie	Exemple de produits	Paramètres	Critères appliqués	Références critères	Seuil d'alerte
1	Viande cuite ou Poisson cuit à J 0 (sans accompagnement)	Rôti cuit, cuisse de poulet, escalope de dinde etc...	Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
2-A	Viande ou Poisson cuit en barquette et passé en cellule de refroidissement	Viande ou poisson où la cuisson est inf. à 60°C Viande ou poisson mixés sans végétaux	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
2-B	Plats cuisinés sous-vide à DLC	Plats cuisinés sous-vide	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁶ /g	Critères FCD	
			Ratio FT/FL	100	Critères FCD	
3-A	Charcuterie cuite, Entrée froide, Gratin	Jambon d'York, mortadelle, pâté, boudin, sandwich, gratin (fromage), salade de thon	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
3-B	Charcuterie crue	Charcuterie crue (lardon)	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			L.m. Recherche	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 ² /g	Critères FCD	100 000
3-C	Charcuterie cuite à DLC	Jambon cuit, pâté en crouste, rillettes, saucisson cuit, pâté	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁶ /g	Critères FCD	

			Ratio FT/FL	100 (Rillette : 10)	Critères FCD	
4-A	Végétaux seuls cuits et plats cuisinés accompagnés de végétaux	Taboulé, salade de pâtes Paëlla, choucroute, lasagne, riz, nems	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ² /g	Régl't CE n°2073/2005	
			Bacillus cereus	10 ² /g	Critères FCD	100 000
4-B	Végétaux crus	Crudités	L.m. Dénomb.	10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ² /g	Régl't CE n°2073/2005	
5-A à récept°	Viande hachée et autres préparations de viande	Chair à saucisse, merguez, farce,	L.m. Dénomb.	10/g	Critères FCD	
			Salmonella	ND/10 g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	5.10 ² /g	Régl't CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10	Critère FCD	
5-B à DLC	Viande hachée et autres préparations de viande	Chair à saucisse, merguez, farce...	L.m. Dénomb.	10²/g	Critères FCD	10 000
			Salmonella	ND/10g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	5.10 ² /g	Régl't CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁶ /g	Critère FCD	
			Rapport FT/FL	100	Critère FCD	
5-C	Viande hachée de volaille et autres préparations de viande de volaille	Marinade de poulet, brochettes de poulet...	Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	10/g	Critères FCD	
			E. coli	5.10 ² /g	Régl't CE n°2073/2005	
			Clostridium perfringens	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 ³ /g	Critères FCD	
6-A	Viande hachée crue à consommer cuite	Steak haché...	L.m. Dénomb.	10³/g	Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, version du 09/12/2022	10 000
			Salmonella	ND/10g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	50/g	Régl't CE n°2073/2005	
			FAM	5.10 ⁵ /g	Régl't CE n°2073/2005	

6-B	Viande hachée crue à consommer crue	Steak haché, carpaccio, tartare...	L.m. Recherche	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	50/g	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	5.10 ⁵ /g	Régl CE n°2073/2005	
7-A	Viande en pièces de découpe (sauf porc)	Faux filet, côte de bœuf, entrecôte, gigot d'agneau, côte de veau	Salmonella	ND/10 g	Critères FCD	
			E.coli	500/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
7-B	Viande en pièces de découpe (porc)	Côte de porc, filet mignon, échine...	Salmonella	ND/10 g	Critères FCD	
			Entérobactéries	10 ⁴ /g	Critères FCD	
7-C	Viande en pièces de découpe	Découpe de volailles avec peau	Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	5.10 ³ /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 ² /g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 ³ /g	Critères FCD	
7-D	Viande en pièces de découpe	Découpe de volailles sans peau	Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ³ /g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			Campylobacter	10 ³ /g	Critères FCD	
7-E	IZARD ou DLC Viande en pièces de découpe (sauf porc)	Faux filet, côte de bœuf, entrecôte, gigot d'agneau, côte de veau	Salmonella	ND/10 g	Critères FCD	
			E.coli	500/g	Critères FCD	
			FAM	3.10 ⁵ /g (DLC : 10 ⁶ /g)	Critères clients/FCD	
			Ratio FT/FL	10 (DLC : 100)	Critères clients/FCD	
7-F	IZARD Viande en pièces de découpe (porc)	Côte de porc, filet mignon, échine...	Salmonella	ND/10 g	Critères FCD	
			Entérobactéries	10 ⁴ /g	Critères FCD	
			FAM	3.10 ⁵ /g	Critères clients	
			Ratio FT/FL	10	Critères clients	
8	Alimentation animaux	Pour Vetinnov	Salmonella	ND/25 g	Critères clients	
			Entérobactéries	3.10 ² /g	Critères clients	

9 A	Saucisson sec à réception	Saucisson et saucisse sèche à réception	L.m. Dénomb.	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	1000/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	5.10 ² /g	Critères FCD	100 000
9 B	Saucisson sec à DLC et autres charcuteries séchées	Saucisson sec à DLC, Coppa, jambon sec jambon cru	L.m. Dénomb,	100/g	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			Escherichia coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
10	Foie gras	Mi-cuit	L.m. Recherche	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb. à DLC	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25 g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁴ /g (DLC : 10 ⁶ /g)	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10 (DLC :100)	Critères FCD	
11-A	Crustacés cuits et Mollusques cuits	Entiers (crevettes, homards, crabes...)	L.m. Recherche	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	1/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	
11-B	Crustacés cuits et Mollusques cuits	Décortiqués (crevettes, homards, crabes...)	L.m. Recherche	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	1/g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	5.10 ⁵ /g	Critères FCD	
12	Coquillages vivants	Mollusques bivalves, tuniciers, échinodermes, gastéropodes	E. Coli	230/100g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	



LDA 11

Réf. : EN10MAQ06 Ir : 25 Da : 08/06/2026 Pagination : 5/13

Type : **ENREGISTREMENT**

Titre : **CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES ET METHODES D'ANALYSES EN MICROBIOLOGIE**

13-A	Fromages - 4 paramètres -	Fromages au lait cru	L.m. Rech.	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ⁴ /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ⁴ /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
			NB : Entérotoxines si Staph >100.000		Régl CE n°2073/2005	
13-B	Fromages	Fromages affinés au lait pasteurisé	L.m. Rech.	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
13-C	Fromages - 4 paramètres -	Fromages à base de lait au traitement thermique moins fort que la pasteurisation	L.m. Rech.	ND/25 g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	1 000 000
13-D	Fromages	Fromages frais à base de lait ou de lactosérum pasteurisé y compris fromage blanc ou type mozzarella	E. coli	10 ² /g	Régl CE n°2073/2005	
			Staphylocoques	10/g	Régl CE n°2073/2005	100 000
			L.m. Rech.	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
15-A à récept°	Lait cru les 5 échantillons à réception	Lait cru en l'état Consommation directe	L.m. Dénomb.	10 ² /ml	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 ⁴ /ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM autres que vaches	5.10 ⁵ /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-B à DLC	Lait cru les 5 échantillons à DLC	Lait cru en l'état Consommation directe	L.m. Dénomb.	10 ² /ml	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	Pas de critères	/	
			FAM	Pas de critères	/	
15-C	Lait de transformation	Lait pour fabrication de fromages	FAM	10 ⁵ /ml (bovins) 5.10 ⁵ /ml (autres)	Régl CE n°853/2004	
			L.M. Recherche	Pas de critères	/	
			Salmonella	Pas de critères	/	
			E. coli	Pas de critères	/	
			Staphylocoques	Pas de critères	/	100 000

15-D	Lait pasteurisé à J0	Lait pasteurisé	L.M. Recherche	ND/25ml	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁵	Critères FCD	
			Entéro	1	Régl CE n°2073/2005	
15-E	Lait pasteurisé à DLC	Lait pasteurisé	L.M. Recherche	ND/25ml	Régl CE n°2073/2005	
			FAM	10 ³	Critères FCD	
			Entéro	10	Régl CE n°2073/2005	
15-F	Lait cru 1 échantillon à réception	Lait cru (bovin) en l'état Consommation directe	L.m. Dénomb.	10²/ml	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 ⁴ /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-F – autre que vache	Lait cru 1 échantillon à réception	Lait cru (hors bovin) en l'état Consommation directe	L.m. Dénomb.	10²/ml	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	10/ml	Arrêté du 13/07/12	
			FAM	5.10 ⁵ /ml	Arrêté du 13/07/12	
15-G	Lait cru 1 échantillon à DLC	Lait cru en l'état Consommation directe	L.m. Dénomb.	10²/ml	Arrêté du 13/07/12	10 000
			Salmonella	ND/25ml	Arrêté du 13/07/12	
			E. coli	Pas de critères	/	
			FAM	Pas de critères	/	
16 A	Pâtisseries non cuites	Eclair au chocolat, entremet, bavaois, cheesecake sans cuisson, charlotte aux fruits	L.m. Rech.,	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Bacillus Cereus	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			Ratio FT/FL	100	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
16 B	Pâtisseries cuites	Tartes aux pommes, gâteau au chocolat, gâteau au yaourt, clafoutis, flan...	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			Escherichia coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000

			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			Levures Moisissures	1000/g	Critères FCD	
17 A	Yaourts	Yaourts	L.m. Rech.	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl't CE n°2073/2005	
17 B	Desserts lactés	Panna cotta, tiramissu, crème dessert, semoule de lait, riz au lait...	L,m,Rech,	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10/g	Critères FCD	100 000
			Entérobactéries	10/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000
			Levures moisissures	100/g	Critères FCD	
18-A	Glaces	Crèmes glacées	L.m. Rech.	ND/25 g	Régl't CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl't CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10/g	Critères FCD	100 000
18-B	Glaces (pour fromager)	Crèmes glacées et Desserts lactés glacés	L.m. Rech.	ND/25 g	Régl't CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl't CE n°2073/2005	
19	Ovoproduits	Œufs frais et Œufs durs nature	Salmonella	ND/25 g	Régl't CE n°2073/2005	
			Entérobactéries	10/g	Régl't CE n°2073/2005	
20	Poissons crus, frais	Poissons frais	L.m. Rech. / Dénomb.	ND/25g – 10²/g	Régl't CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
21	Poissons fumés	Produits stables	L.m. Rech	ND/25g	Régl't CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	10/g	Régl't CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	

			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
22	Semi-conserves	Type anchois au sel ou marinés, rollmops... DLC : 6 mois Produits à garder au frais	L.m. Rech. / Dénomb.	ND/25g - 10²/g	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Staphylocoques	10 ² /g	Critères FCD	100 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
23	Conserves	Conserves	Contrôle de Stabilité (emballage, odeur, aspect, pH, examen microscopique)	/	NF V 08-408	
			Détermination du pH		NF V 08-409	
24	Sang frais	Sang en abattoir pour consommation humaine	FAM	10 ⁶ /g	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
			Entérobactéries	10 ⁴ /g	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
			Salmonella	ND/25g	Saisine AFSSA 2007-SA0174	
25	Peaux de cou de poulet	Peaux de cou de poulet	Campylobacter spp	10 ³ /g	Régl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
26	Pain	Pain	Salmonella	ND/25g	Régl CE n°2073/2005	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			Levures	500/g	Critères FCD	
			Moisissures	500/g	Critères FCD	
27	Viennoiseries	Chocolatine, croissant, pain aux raisins, chausson aux pommes, chouquettes, brioche...	L.m. Dénomb.	100/g	Régl CE n°2073/2005	10 000
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			Levures	500/g	Critères FCD	
			Moisissures	500/g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	
28	Abats rouges	Cœur, foie...	Salmonella	ND/10g	Critères FCD	
			E. coli	5000/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁸ /g	Critères FCD	
29	Boyaux CTH	Boyaux de mouton, porc...	Bacillus cereus	10 ⁵ /g	Critères client	100 000
			Staphylocoques	10 ³ /g	Critères client	100 000
			Entérobactéries	10 ⁴ /g	Critères client	
			Clostridium perfringens	10 ³ /g	Critères client	100 000

			FAM	5.10 ⁶ /g	Critères client	
30	Céphalopodes frais ou surgelés (entiers ou tranchés)	Pieuvres, calamars, seiches...	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			L.m. Dénomb.	100/g	Critères FCD	10 000
31	Crustacés crus entiers non décortiqués frais ou surgelés	Crevettes, crabes, gambas, homards...	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	
32	Crustacés crus décortiqués frais ou surgelés	Crevettes, crabes, gambas, homards...	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
33	Produits marinés acides pH <4,4	Anchois marinés, rollmops...	Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			L.m. Dénomb.	100/g	Règl CE n°2073/2005	10 000
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
34	Produits marinés 4,4<pH<5,2	Thon mariné, poulpe mariné, cocktail de fruits de mer crus frais ou surgelés	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	100/g	Règl CE n°2073/2005	10 000
			Levures	100/g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
35	Produits saumurés peu acides pH>5,2	Produits saumurés et œuf de poisson	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
36	Surimi	Surimi ou produits à base de surimi	Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
			L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	

37	Anchois	Anchois au sel ou à l'huile	L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			L.m. Dénomb.	100/g	Règl CE n°2073/2005	10 000
38	Crème d'anchois	Crème d'anchois (+60% d'anchois salés) et anchoïade (+ de 35% d'anchois salés)	L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			FAM	10 ⁵ /g	Critères FCD	
			E. coli	10/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	10/g	Critères FCD	100 000
	Produits traiteurs frais cuits	Quiches, tartes salées, charcuteries cuites de poissons, quenelles, pâtes fraîches, nems, poissons panés	L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			Entérobactéries	100/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
	Produits traiteurs crus ou partiellement crus	Salades préparées ensaucées, sandwiches, pizzas ultra fraîches	Bacillus cereus	100/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁴ /g (DLC : 10 ⁶ /g)	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	100	Critères FCD	
			L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
	Fruits à coque, fruits séchés et grains fumées, grilles, salées (avec traitement thermique)	Noix, noisettes, arachides, fruits séchés : chips papaye, bananes, pommes...	Entérobactéries	1000/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	100 000
			Clostridium perfringens	30/g	Critères FCD	100 000
			Bacillus cereus	500/g	Critères FCD	100 000
			FAM	10 ⁴ /g (DLC : 10 ⁶ /g)	Critères FCD	
			Rapport FT/FL	10 (DLC : 100)	Critère FCD	
			Salmonella	ND /25g	Critères FCD	
			L.m. Recherche	ND/25g	Règl CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	100/g	Critères FCD	10 000
			E.coli	10/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	1000/g	Critères FCD	100 000
			Levures-Moisissures	5000/g	Critères FCD	

			FAM	10 ⁴ /g (3.10 ⁴ /g si fruits réhydratés)	Critères FCD	
41	Fruits à coque, fruits séchés et grains fumées, grilles, salées (sans traitement thermique)	Noix, noisettes, arachides, fruits séchés : chips papaye, bananes, pommes...	Salmonella	ND /25g	Critères FCD	
			L.m. Recherche	ND/25g	Réglé CE n°2073/2005	
			L.m. Dénomb.	100/g	Critères FCD	10 000
			E.coli	100/g	Critères FCD	
			Bacillus cereus	1000/g	Critères FCD	100 000
			Levures	25 000/g	Critères FCD	
			Moisissures	50 000/g	Critères FCD	
			FAM	5.10 ⁵ /g	Critères FCD	
42	Mayonnaise et sauces	Mayonnaise, mayonnaise allégée, sauces variétés (base épices, aromate, moutarde, raifort)* avec un ph<4,4.	Salmonella	ND/25g	Critères FCD	
			E.coli	10/g	Critères FCD	
			Entérobactéries	100/g	Critères FCD	
			Staphylocoques	100/g	Critères FCD	
			Levures-Moisissures	100/g	Critères FCD	
					Critères FCD	
			FAM	10 ⁴ /g	Critères FCD	

L.m.Rech. = Listeria monocytogenes Recherche

L.m.Dénomb. = Listeria monocytogenes Dénombrement

FAM = Flore Aérobie Mésophile = Micro-organismes à 30°C

ND = Non Détecté

FCD = Fédération du Commerce et de la Distribution

B - METHODES

PARAMÈTRES	MÉTHODES/NORMES
* <i>Bacillus cereus</i> présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932
* <i>Clostridium perfringens</i> à 37°C	NF EN ISO 15213-2
Coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060
Conserves (Contrôle de la stabilité)	NF V 08-408 (méthode routine)
Conserves (Détermination du pH)	NF V 08-409 (méthode de routine)
Conserves (Contrôle de la stabilité)	NF V 08-401 (méthode de référence)
Conserves (Détermination du pH)	NF ISO 11289 (méthode de référence)
* Entérobactéries à 37°C	NF EN ISO 21528-2
* <i>E. coli</i> à 44°C	NF ISO 16649-2
* <i>E. coli</i> à 44°C /Coquillages vivants	NF EN ISO 16649-3
<i>E. coli</i> O157 : H7	Méthode VIDAS UP BIO 12/25-05/09
Campylobacter spp	(Alternative Campyfood Biomérieux) :2009LR28
Levures/Moisissures	(Alternative Symphony Biokar) : BKR 23/11-12/18
* <i>Listeria monocytogenes</i> Recherche	NF EN ISO 11290-1
* <i>Listeria monocytogenes</i> Recherche	➔ (Alternative Aloa One Day) : AES 10/03-09/00
* <i>Listeria monocytogenes</i> Dénombrement	NF EN ISO 11290-2
* Microorganismes obtenus à 30°C	➔ NF EN ISO 4833-1
* Recherche <i>Salmonella</i> (sauf <i>Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>)	NF EN ISO 6579-1 sauf « Annexe D »
* Recherche <i>Salmonella</i>	➔ (Alternative IRIS) : BKR 23/07-10/11
* <i>Staphylocoques</i> à coagulase (+) sans confirmation	NF EN ISO 6888-2 (pour les produits laitiers)
* <i>Staphylocoques</i> à coagulase (+) avec confirmation	➔NF EN ISO 6888-1

* Paramètre sous accréditation COFRAC, sur l'activité Essais, sous le n°1-0927, portée disponible sur www.cofrac.fr



LDA 11

Réf. : EN10MAQ06 Ir : 25 Da : 08/06/2026 Pagination : 13/13

Type : **ENREGISTREMENT**

Titre : **CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES ET METHODES D'ANALYSES EN MICROBIOLOGIE**

C - INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- 1- Le choix de la méthode : lorsque, pour un paramètre, plusieurs méthodes sont possibles et si le partenaire ne précise pas la méthode souhaitée, la méthode utilisée par défaut sera celle indiquée par une flèche (➔) pour répondre au mieux aux besoins du partenaire
- 2- Lorsque les critères proposés par le laboratoire sont différents de ceux du partenaire, ce dernier doit en informer le laboratoire par écrit.
- 3- Lorsque le laboratoire doit refaire une analyse sur un échantillon d'hygiène alimentaire, qu'il a lui-même congelé pour conservation, il s'engage à prévenir le partenaire par téléphone et/ou par mail de cette opération de congélation et des conséquences potentielles qui pourraient entraîner une modification de la flore.
- 4- Lorsqu'une analyse est à réaliser à DLC et que celle-ci tombe un weekend ou un jour férié, celle-ci sera faite automatiquement le premier jour ouvré suivant la date de la DLC, sauf avis contraire du client