

Objetivo y Alcance:

Contar con parámetros de referencia que ayuden a interpretar correctamente los resultados de los diversos análisis bacteriológicos de alimentos, en este caso los Subproductos cárnicos: Embutidos y Chacinados.

	EMBUTIDOS FRESCO Chorizos, salchichas y longanizas parrilleras	HAMBURGUESAS	EMBUTIDOS SECOS Salame, salamin, longanizas, chorizos españoles, etc.	SALAZONES SECAS Bondiola, jamón crudo panceta, pastrón, etc	SALAZONES HUMEDAS Jamón, paleta, lomo de cerdo, cocidos.	CHICINADOS COCIDOS Salchicha tipo viena, salchichón, mortadela, morcilla, matambre, etc.	SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Extracto de carne, gelatina
AEROBIOS MESOFILOS	30.000.000 col/g	3.000.000 col/g	no considerar (*)	800.000 col/g	10.000 col/g	10.000 col/g	10.000 col/g
ENTEROBACTERIAS	25.000 col/g	1.000 col/g	2.000 col/g	200 col/g	200 col/g	200 col/g	200 col/g
COLIFORMES	10.000 col/g	500 col/g	1.000 col/g	100 col/g	100 col/g	100 col/g	100 col/g
ESTREPTOCOCOS GR. D	10.000 col/g	1.000 col/g	200.000 col/g	100 col/g	100 col/g	100 col/g	100 col/g
CLOSTRIDIOS SULF / RED	100 col/g	100 col/g	50 col/g	20 col/g	20 col/g	20 col/g	20 col/g
BACILLUS CEREUS	no considerar	no considerar	400 col/g	400 col/g	400 col/g	400 col/g	400 col/g
LACTOBACILOS	no considerar	no considerar	sin limite	sin limite	no considerar	no considerar	no considerar
FLORA MICOTICA TOTAL	2.200 col/g	1.100 col/g	no considerar	1.100 col/g	1.100 col/g	200 col/g	200 col/g
LEVADURAS	2.000 col/g	1.000 col/g	sin limite	1.000 col/g	1.000 col/g	100 col/g	100 col/g
ESCHERICHIA COLI	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.	AUSENCIA en 0.1 g.
SALMONELLA SPP.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.	AUSENCIA en 25 g.
STAPH. AUREUS COAG +	< 100 col/g.	< 100 col/g.	< 100 col/g.	< 100 col/g.	< 100 col/g.	< 100 col/g.	< 100 col/g.

(*) Debe predominar la flora de maduración

Observaciones (#): Estos son valores microbiológicos sugeridos de uso interno de SENASA, aplicables a productos recibidos directamente desde la planta de producción, sin interrupción de cadena de frío.