

COMEDORES ESCOLARES JOAQUÍN GARCÍA & CÍA (COLEGIO SAN CAYETANO)

MENÚ del DÍA: 11 de Enero de 2017

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA	RESULTADOS ANALÍTICOS							DICTAMEN	
	Recuento de Enterobacterias Lactosa + (ufc/g)	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	Recuento de Aerobios totales a 30°C (ufc/g)	Recuento de Mohos y Levaduras (ufc/g)	<i>Salmonella spp</i> (25g)	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)		
MUESTRAS DE ALIMENTOS	Crema de verduras	<10	<10	<100	<10	--	Ausencia	<100	APTO
	Coca de Chocolate	<10	<10	<100	--	<10	Ausencia (30g)	<100	APTO
	Verduras al vapor para régimen	<10	<10	<100	<10	--	Ausencia	<100	APTO
	Patatas fritas	<10	<10	<100	<10	--	Ausencia	<100	APTO
CONTROL DE SUPERFICIES	Muestreo de amasadora	0 (ufc/ cm ²)							L+D CORRECTA
	Muestreo de espumadera	0 (ufc/ cm ²)							L+D CORRECTA

Notas: (<: inferior a); (>: superior a); (L+D: Limpieza y Desinfección); (g: gramos); (ufc: unidades formadoras de colonia en placa); (* Investigación)

Isabel Marín Marín
- Responsable Laboratorio -



Normativa

Criterios microbiológicos establecidos de forma interna para poder evaluar la calidad del producto analizado. Y REGLAMENTO Nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, con modificaciones del REGLAMENTO (CE) nº 1441/2007.