

Untersuchungskriterien und Richtwerte für Milch und Milchprodukte

Prozesshygienekriterium Stand Dez. 2020

Kriterium	Lebensmittelsicherheitskriterium							
	Enterobacteriaceae		Escherichia coli		kp. Staphylokokken		Listerien	Salmonellen
	m	M	m	M	m	M		
past. Milch/Drink Milch	< 1/ml	5/ml						
Molke, Buttermilch	< 1/ml	5/ml						
Molke, B-Milch anges.	< 1/ml	5/ml						
Rahm roh			10/g	100/g				
Rahm past.		10/g						
Butter past.			10/g	100/g				
Butter past. angesäuert			10/g	100/g				
Butter roh gesäuert			10/g	100/g			nn / 25g	nn / 25g
Sauermilch								
Joghurt Nat./Frucht								
Kefir								
Speiseeis	10/g	100/g						
Quark Nat./Frucht			100/g	1'000/g	10/g	100/g		
Frischkäse			100/g	1'000/g	10/g	100/g		
Weichkäse Rohmilch					10'000/g	100'000/g	nn / 25g	nn / 25g
Weichkäse thermisiert					10'000/g	100'000/g	nn / 25g	nn / 25g
Weichkäse past.			100/g	1'000/g	100/g	1'000/g		
Halbhartkäse Rohmilch					10'000/g	100'000/g	nn / g Rinde	nn / 25g
Halbhartkäse thermisiert			100/g	1'000/g	100/g	1'000/g	nn / g Rinde	nn / 25g
Halbhartkäse past.			100/g	1'000/g	100/g	1'000/g	nn / g Rinde	nn / 25g
Hartkäse Rohmilch					10'000/g	100'000/g	nn / g Rinde	
Hartkäse thermisiert			100/g	1'000/g	100/g	1'000/g	nn / g Rinde	
Hartkäse past.			100/g	1'000/g	100/g	1'000/g	nn / g Rinde	
Reibkäse							nn / 25g	nn / 25g

	EK	EC	AMK	Bs.-Sp.
Wasser ab Hahn	nn/100ml	nn/100ml	< 300KbE	< 25/t
Wasser ab Quelle	nn/100ml	nn/100ml	< 100KbE	< 25/t