

Załącznik nr 1 z dnia 15.04.2021r. do Instrukcji I-01/PO-SBMŻ-03

Norma badawcza / Przepis	Rodzaj próbki	Temperatura transportu próbki	Czas rozpoczęcia badań
PN-EN ISO 7218 „Mikrobiologia żywności i pasz. Wymagania ogólne i zasady badań mikrobiologicznych”	Produkty trwałe	temp. pokojowa (poniżej 40°C)	najlepiej w przeciągu 24 h
	Produkty mrożone i głęboko mrożone	temp. poniżej -15°C (najlepiej poniżej -18°C)	
	Inne produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej	temp. od 1°C do 8°C	
PN-EN ISO 18593 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalne metody pobierania próbek z powierzchni”	Próbki wymazów sanitarnych	temp. od 1°C do 8°C	najlepiej w przeciągu 24 h (jeżeli badanie zostanie opóźnione, próbki przechowywać w temp. nie wyższej niż 3°C ± 2°C w ciągu 48h od momentu pobrania
PN-EN ISO 707 „Mleko i przetwory mleczne. Wytyczne do pobierania próbek”	Mleko niesterylizowane i płynne przetwory mleczne	temp. od 1°C do 5°C	najlepiej w przeciągu 24 h
	Mleko sterylizowane, UHT i sterylizowane płynne przetwory mleczne w oryginalnych opakowaniach zamkniętych	temp. otoczenia, max. 30°C	
	Mleko sterylizowane, UHT i sterylizowane płynne przetwory mleczne - próbki pobrane z linii produkcyjnej lub co najmniej z jednego oryginalnego opakowania	temp. od 1°C do 5°C	
	Mleko zagęszczone niesłodzone, mleko zagęszczone słodzone, koncentraty mleczne i sterylizowane koncentraty	temp. otoczenia, max. 30°C	
	Półstałe i stałe przetwory mleczne z wyjątkiem masła i sera	temp. od 1°C do 5°C	
	Lody i półprodukty do lodów	≤ -18°C	
	Mleko w proszku i przetwory mleczne w proszku	temp. otoczenia, max. 30°C	
	Masło i produkty pochodne	temp. od 1°C do 5°C (chronić przed światłem)	
	Ser świeży	temp. od 1°C do 5°C	
	Ser topiony		
	Inne sery		