

Valeurs bactériologiques

Edition 2016



Lait de producteur	F/O	Normes	
Nombre de germes (CQ)	O	< 80'000 UFC/ml	1
Substances inhibitrices (CQ)	O	non décelable	1
Cellules somatique (CQ)	O	< 350'000 cellules/ml	1
Germes étrangers	F	< 30'000 UFC/ml	1
Entérobactéries	F	< 300 UFC/ml	1
Germes tolérant le sel	F	< 5'000 UFC/ml	1
Spores butyriques (IPG)	F	< 350 spores/l lait du producteur	1
Germes lipolytiques	F	< 3'000 UFC/ml	1
Germes psychrophes	F	< 3'000 UFC/ml	1
Staph.coagulase positive	F	< 300 UFC/ml lait du producteur	1
Propioniques	F	< 10 UFC/ml (Sbrinz)	1
Propioniques	F	< 20 UFC/ml (Gruyère)	1
Propioniques	F	< 30 UFC/ml (autres from,cru	1
E.coli	F	< 50 UFC/ml lait du producteur	1
Lb hétérofermentaires facultatifs	F	< 30 UFC/ml	2

Lait cru juste avant la transformation,resp.le première traitement thermique

Germes aérobies mésophiles	O	< 300'000 UFC/ml	
----------------------------	---	------------------	--

Lait chèvre

Staph.coagulase positive	F	< 20 UFC/ml	2
--------------------------	---	-------------	---

Lait de chaudière

Germes étrangers	F	< 50'000 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	< 500 UFC/ml	1
Germes aérobies mésophiles (Germes totaux)	F	< 300'000 UFC/ml lait cru	1
Germes aérobies mésophiles (Germes totaux)	F	< 100'000 UFC/ml lait traité therm.ou past.	1
Propioniques	F	< 10 UFC/ml (Sbrinz)	1
Propioniques	F	< 20 UFC/ml (Gruyère)	1
Propioniques	F	< 30 UFC/ml (autres from,cru)	1
E.coli	F	< 50 UFC/ml	1
Germes tolérant le sel	F	< 5'000 UFC/ml	1
Spores butyriques (IPG)	F	< 260 spores/l	1
Staph.coagulase positive	F	< 100 UFC/ml	1
Germes lipolytiques	F	< 3'000 UFC/ml	1
Lb hétérofermentaires facultatives	F	< 100 UFC/ml	2
Germes psychrotrophes	F	< 5'000 UFC/ml	1

Lait de chaudière thermisé

Germes étrangers	F	< 1'000 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	< 10 UFC/ml	2
Germes tolérant le sel	F	< 100 UFC/ml	2
Propioniques	F	< 10 UFC/ml	2

Petits-laits acidifiés,petits-laits mûris

Germes étrangers	F	< 100'000 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	non décelable	2
Germes tolérant le sel	F	< 100 UFC/ml	2
Bactéries lactiques	F	> 100'000'000 UFC/ml	2
Pouvoir acidifiant	F	> 8 °SH	2

Culture sur lait

	F/O		
Germes étrangers	F	< 100 UFC/ml	2
Germes étrangers, gram-négatif	F	< 100 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	non décelable	2
Germes tolérant le sel	F	< 100 UFC/ml	2
Bactéries lactiques	F	> 100'000'000 UFC/ml	2
Pouvoir acidifiant	F	> 8 °SH	2
Levures	F	non décelable	2

Petit-lait avant sortie

Germes étrangers	F	< 10`000 UFC/ml	2
Propioniques	F	< 20 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	< 50 UFC/ml	2
Germes tolérant le sel	F	< 10 UFC/ml	2

Petit-lait, tête de moulage

Germes étrangers	F	< 10`000 UFC/ml	2
Propioniques	F	< 20 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	< 50 UFC/ml	2
Germes tolérant le sel	F	< 1`000 UFC/ml	2

Petit-lait pour l'affouragement

Levures	F	< 10 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	< 50 UFC/ml	2

Bain de sel

Germes totaux,aérobies mésophiles	F	< 1`000`000 UFC/ml	2
Entérobactéries	F	<100 UFC/ml	2
Levures	F	< 10`000 UFC/ml	2
Moisissures	F	< 500 UFC/ml	2

Fromages à pâte dure, extra-dure

Staph.coagulase positive	O	< 10`000 UFC/ml après chauffage	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	F	nd/25g surface des croûtes	1
Germes étrangers	F	< 1`500 UFC/g Gruyère 24h	2
Germes tolérant le sel	F	< 500 UFC/g Gruyère 24h	2
Propioniques	F	< 10 UFC/g Gruyère 24h	2
Entérocoques	F	< 100 UFC/g Gruyère 24h	2
Lb hétérofermentaires facultatifs	F	< 100 UFC/g Gruyère 24h	2
Lb hétérofermentaires facultatifs	F	< 100`000 UFC/g Emmentaler 24h	2

Fromage Gruyère AOC 1 mois

Lb hétérofermentaires facultatifs	F	< 10`000`000 UFC/g	2
-----------------------------------	---	--------------------	---

Emmentaler AOC

Germes tolérants au sel	F	< 3000 UFC/g après chauffage	1
Entérocoques	F	< 3000 UFC/g après chauffage	1

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Staph.coagulase positive	O	< 10`000 UFC/ml après la presse	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	F	< 100 UFC/g	1

Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé

Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/ml après la presse	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	F	< 10 UFC/g	1

Fromage à pâte mi-dure au lait pasteurisé

Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/ml après la presse	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	O	< 100 UFC/g après la presse	1

Fromage à pâte molle au lait cru

Staph.coagulase positive	O	< 10`000 UFC/ml après sortie des moules	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	O	< 10`000 UFC/g	1

Fromage à pâte molle au lait thermisé

Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/ml après sortie des moules	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	O	< 10`000 UFC/g	1

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé

Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/ml après sortie des moules	1
Staphylocoques-entérotoxine	O	nd/25g dans fromage	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	O	< 100 UFC/g	1

Fromage rapé à partir de fromage à pâte dure

Staph.coagulase positive	F	< 100 UFC/g	1
Moisissures	F	< 10`000 UFC/g	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	F	< 10 UFC/g	1

Fromage rapé à partir de fromage à pâte mi-dure

Staph.coagulase positive	F	< 1000 UFC/g	1
Moisissures	F	< 10`000 UFC/g	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	1
E.Coli	F	< 1000 UFC/g	1

Fromage frais/ Séré/ Sérac past.

Levures	F	< 100 UFC/g	1
E.Coli	O	< 100 UFC/g	1
Staph.coagulase positive	O	< 10 UFC/g	1

Lait pasteurisé

Entérobactéries	O	< 1/ml	1
Germes aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/ml	1

Babeurre, Petit-lait boissons, past

Entérobactéries	O	< 1/ml	1
Levures	F	< 100 UFC/ml	1
Germes aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/ml boissons non-fermentées	1
Germes étrangers aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/ml boissons fermentées	1

Beurre de crème crue acidulée

E.Coli	O	< 100 UFC/g	1
Germes étrangers aérobies mésophiles	F	< 10`000`000 UFC/g	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g	1
Staph.coagulase positive	F	< 100 UFC/g	1

Beurre de crème past.

Germes aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/g Beurre de crème douce	1
Germes étrangers aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/g Beurre de crème acidulé	1
E.Coli	F	< 10 UFC/g	1

Beurre de crème therm. acidulée

Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/g	1
E.Coli	O	< 10 UFC/g	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g	1

Beurre à partir de crème thermisée

Germes aérobies mésophiles	F	< 1`000`000 UFC/g	1
Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/g	1
E.Coli	O	< 10 UFC/g	1
Salmonella ssp.	O	nd/25g	1
Listeria monocytogenes	O	nd/25g	1

Joghourt, lait acidulé, past

Entérobactéries	F	< 10 UFC/g	1
Levures	F	< 10`000 UFC/g	1

Crème past.

Entérobactéries	O	< 1UFC/ml	1
Bacillus cereus	F	< 1000 UFC/ml	1
Germes aérobies mésophiles	F	< 100`000 UFC/g	1

Produits mélangés (mélange pour fondue)

Listeria monocytogenes	O	nd/25g surface des croûtes	3
Salmonella ssp.	O	nd/25g surface des croûtes	3
Germes totaux aérobies mésophiles	O	< 10`000`000 UFC/g	3
Staph.coagulase positive	O	< 100 UFC/g	3
E.Coli	O	< 100 UFC/g	3

Eau des conduites de l`exploitation en cas d`approvisionnement en eau publique

Germes totaux aérobies mésophiles	O	< 300 UFC/ml	1
E.Coli	O	nd/100ml	1
Entérocoques	O	nd100ml	1
Spores butyriques	F	< 53 spores/l	1

Eau des conduites de l`exploitation en cas de source privée

Germes totaux aérobies mésophiles	O	< 300 UFC/ml	1
E.Coli	O	nd/100ml	1
Entérocoques	O	nd/100ml	1
Spores butyriques	F	< 53 spores/l	1

surveillance minimale
surveillance recommandée

O/M
F/R

1 Valeurs AQ Fromarte
2 Valeurs ALP/CASEi
3 Valeurs LAAF