



Tabla 1B: Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria para productos de la pesca

Categoría de alimento	<i>Escherichia coli</i>				<i>Salmonella</i>				<i>Vibrio cholerae</i> (O1 y O139)				<i>Listeria monocytogenes</i>				<i>Clostridium botulinum</i>			
	Plan de muestreo		Límite (NMP/g)		Plan de muestreo		Límite		Plan de muestreo		Límite		Plan de muestreo		Límite		Plan de muestreo		Límite(NMP/g)	
	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
Pescado refrigerado/congelado	5	3	11	500	5	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
Crustáceos refrigerados/congelados	5	3	11	500	5	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
Cefalópodos refrigerados/congelados	5	0	20		5	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
Moluscos bivalvos vivos	5	1	230 /100g	700 /100g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bivalvos refrigerados/congelados	5	0	46		10	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-	-	-	-	-
Crustáceos cocinados congelados/Frozen heat shocked mollusca	5	2	1	10	5	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-
Productos de la pesca secados /secados y salados	5	0	20		5	0	Ausencia/25g		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



Productos de la pesca tratados térmicamente	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Ausencia de esporas viables o células vegetativas de <i>Clostridium botulinum</i> y ausencia de toxina botulínica.
Productos de la pesca fermentados	5	2	4	40	10	0	Ausencia/25g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Ausencia de esporas viables o células vegetativas de <i>Clostridium botulinum</i> y ausencia de toxina botulínica.
Productos de la pesca ahumados	5	3	11	500	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-	
Productos de la pesca liofilizados	5	0	20	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-		
Pescado picado/surimi y análogos	5	0	20	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-		



Pescado encurtido	5	0	20		5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Productos de la pesca rebozados y empanados	5	2	11	500	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	5	5	Ausencia/25g	-	-	-	-			
Productos de la pesca listos para su consumo tras tratamiento como sous-vide, pasteurización u otros	5	2	1	10	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-			
Productos a base de pescado en polvo	-	-	-	-	5	0	Ausencia/25g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Método analítico de referencia	IS: 5887 Part 1 or ISO 16649-2				IS: 5887 Part 3/ ISO 6579				Vibrio, Bacteriological Analytical Manual, Chapter 9. USFDA BAM Online, May, 2004				IS: 14988, Part 1&2/ISO 11290-1 &2				IS: 5887, Part 4 or ISO 17919			



Tabla-2B: Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria para leche y productos lácteos

Categoría de alimento	Salmonella sp.				Listeria monocytogenes				Bacillus cereus				Sulphite Reducing Clostridia				Enterobacter sakazakii (Cronobacter sp.)			
	Plan de muestreo		Límite (ufc)		Plan de muestreo		Límite (ufc)		Plan de muestreo		Límite (ufc)		Plan de muestreo		Límite (ufc)		Plan de muestreo		Límite (ufc)	
	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
Leche pasteurizada/hervida/ con sabores añadidos	5	0	Ausencia/25 ml	NA	5	0	Ausencia/25ml	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Crema pasteurizada	5	0	Ausencia/25g	NA	5	0	Ausencia/25g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Leche esterilizada/UHT/evaporada			Los productos lácteos esterilizados/UHT deben cumplir con una prueba de esterilidad comercial según IS: 4238																	
Crema esterilizada/UHT			Las cremas esterilizadas/UHT deben cumplir con una prueba de esterilidad comercial según IS : 4884																	
Leche condensada	5	0	Ausencia/25g	NA	5	0	Ausencia/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Mantequilla pasteurizada	5	0	Ausencia/25g	NA	5	0	Ausencia/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA



Leche en polvo; blanqueador de lácteos; crema en polvo; polvo de mezcla de helado; Lactosa; Polvo a base de suero; mantequilla de leche en polvo; polvo de caseína	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/g	NA	5	3	5x10 ² / g	1x10 ³ / g	5	3	50/g	1x10 ² / g	NA	NA	NA	NA
Alimentos lácteos para lactantes, preparados para lactantes, Sustitutos de la leche infantil	60	0	Ausencia/ 25g	NA	10	0	Ausencia/ 25g	NA	5	2	1x10 ² / g	5x10 ² / g	5	2	10/g	1x10 ² / g	30	0	Ausencia/10 g	NA
Fórmulas de seguimiento/crecimiento	15	0	Ausencia/ 25g	NA	10	0	Ausencia/ 25g	NA	5	2	1x10 ² / g	5x10 ² / g	5	2	10/g	1x10 ² / g	NA	NA	NA	NA
Complementos alimentarios a base de cereales	15	0	Ausencia/ 25g	NA	10	0	Ausencia/ 25g	NA	5	2	1x10 ² / g	5x10 ² / g	5	2	10/g	1x10 ² / g	NA	NA	NA	NA
Helado, Postre Helado, Polo De Leche, Dulce De Hielo	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Queso procesado/ Queso para untar	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/ 25g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA



Resto de categorías de quesos, incluyendo queso fresco/ Cheddar / Requesón /Queso suave, queso semisuave, etc	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/ 25g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Productos lácteos fermentados	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/ g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Queso indio/ Chhana/dulces a base de khoa	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/ g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Khoa/ dulces a base de Khoa	5	0	Ausencia/ 25g	NA	5	0	Ausencia/ g	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Método analítico de referencia	IS 5887 : Part 3/ ISO : 6579				IS 14988: Part 1/ ISO: 11290-1			IS 5887 (Part 6) /ISO:7932					ISO : 15213				ISO/TS 22964			

NA- No aplica



Tabla 5B: Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria para carne y productos cárnicos

Categoría de alimentos	[<i>Salmonella</i>] ¹		<i>Listeria monocytogenes</i>				<i>Clostridium sulfito reductores</i>				<i>Clostridium Botulinum</i>				<i>Campylobacter Spp</i>					
	Plan de muestreo		Límite (cfu/25g)		Plan de muestreo		Límite (ufc/25g)		Plan de muestreo		Límite (ufc/g)		Plan de muestreo		Límite (ufc/g)		Plan de muestro		Límite (ufc/g)	
	n	c	m	M	n	C	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
Carne fresca / Carne refrigerada	5	0	Ausencia		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Carne congelada	5	0	Ausencia		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Carne marinada cruda/picada/triturado carne2	5	0	Ausencia		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Carne o producto cárnico semicocinado o ahumadao	5	0	Ausencia		NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	5	0	Ausencia	

¹ Para la carne de aves de corral, el requisito será aplicable para *Salmonella enterica* serovars *Typhi*, *Typhimurium* y *Enteritidis*.



Carne curada / en escabeche	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia	5	2	5x10 ²	5x10 ³	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Productos cárnicos fermentados	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia	5	2	5x10 ²	5x10 ³	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Productos cárnicos deshidratados	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia	5	2	5x10 ²	5x10 ³	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Productos cárnicos cocinados	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia	5	1	1x10 ²	1x10 ³	NA	NA	NA	NA	5	0		
Conservas cárnicas enlatadas o en bolsa de retorta	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia	5	0	Ausencia		5	0	Ausencia		5	0	Ausencia	
Método analítico de referencia	IS: 5887 Part 3/ ISO 6579			IS: 14988, Part 1 &2/ISO 11290-1 & 2			ISO 15213			IS:5887, Part 4 or ISO 17919			ISO 10272-1&2					

NA- No Aplica

⁶³[Para la carne de aves de corral, el requisito será aplicable para *Salmonella enterica* serovars *Typhi*, *Typhimurium* y *Enteritidis*.]



“Tabla 8B: Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria para huevos y ovoproductos

Product Description	<i>Salmonella</i>				<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)			
	Plan de muestreo		Limit (cfu)		Plan de muestreo		Límite (ufc)	
	n	c	m	M	n	c	m	M
Huevos de mesa	NA							
Ovoproductos líquidos pasteurizados (yema y/o albúmina líquida)	5	0	Ausencia/25 g		5	0	Ausencia/25 g	
Ovoproductos deshidratados o congelados	5	0	Ausencia/25 g		5	0	10 ² /g	
Ovoproductos cocinados/listos para su consume, incluyendo mayonesa	5	0	Ausencia/25 g		5	0	Ausencia/25 g	
Método analítico de referencia	IS: 5887 Part3 / ISO:6579				IS: 14988, Part 1 & Part 2 / ISO 11290-1& 2			