

TCVN 5289 - 1992

TÔM MỤC ĐÔNG LẠNH

YÊU CẦU VI SINH

LỜI NÓI ĐẦU

TCVN 5289 - 1992 thay thế TCVN 5289-90;

TCVN5289 - 1992 do Ban kỹ thuật Thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học - Công nghệ và Môi trường ban hành theo Quyết định số 136/QĐ ngày 12 tháng 12 năm 1992.

TÔM MỰC ĐÔNG LẠNH

YÊU CẦU VI SINH

*Frozen shrimp, cuttle fish and squid
Microbiological criteria*

1. Yêu cầu vi sinh đối với tôm, mực đông lạnh theo qui định trong bảng.

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm, không lớn hơn	1×10^6
2. Coliforms, số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm, không lớn hơn	2×10^2
3. Staphylococcus aureus, số khuẩn lạc trong 1g sản phẩm, không lớn hơn	1×10^2
4. Escherichia coli, trong 1g sản phẩm	Không có
5. Salmonella, trong 25g sản phẩm	Không có
6. Shigella, trong 25g sản phẩm	Không có

2. Phương pháp thử theo TCVN 5287-90, riêng phương pháp xác định staphylococcus aureus theo TCVN 4830-89 (ISO 6888-1983).