

ANEXO 5

Agentes microbiológicos a evaluar en alimentos de origen animal

MICROORGANISMOS	Carne de Pollo/Pavo	Carne de Porcino	Carne de Bovino	Carne de Ovino	Carne de Caprino	Carne de Alpaca/Llama	Carne de Cuy	Leche Cruda de Bovino	Miel de Abeja
<i>Salmonella spp.</i>	X	X	X	X	X	X	X		
<i>E. coli</i>	X	X	X	X	X	X	X		
Coliformes								X	
Aerobios mesófilos	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mohos									X
<i>Staphylococcus aureus</i>	X	X	X	X	X	X	X		
<i>E. coli</i> O157:H7			X						
<i>Listeria monocytogenes</i>		X	X						

ANEXO 6

Agentes microbiológicos a evaluar en alimentos de origen vegetal

MICROORGANISMOS	1,2,3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<i>E. coli</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Salmonella sp</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mohos					X							X	X	X
Coliformes					X									
<i>Listeria monocytogenes</i>				X										
Levaduras												X	X	X
Aerobios mesófilos					X									

Leyenda

1,2,3	CITRICOS (limón, naranja, mandarina)	Fruta fresca
4	MANGO	Fruta fresca
5	PALTO	Fruta fresca
6	ESPARRAGO	Tallos/brotes/ Yemas verde/blanco
7	PAPRIKA	Frutos /Vaina fresco/seco
8	TOMATE	Fruta fresca
9	ACEITUNA	Fruta fresca
10	BANANO	Fruta fresca
11	UVA	Fruta fresca
12	ALCACHOFA	Involucro (inflorescencia) fresca
13	CEBOLLA	Bulbo (tallo reservante) fresca
14	CAFÉ	Grano fresco/seco
15	NUECES DE BRASIL	Semillas/ grano seco
16	PALLAR	Semillas/ grano seco