

A SanPiN 2.3.2.1078-01,

Approuvée par le Décret N° :36 en date du 14 novembre 2001

Médecin en Chef en charge de l'Hygiène de la Fédération de Russie

RÈGLES MINIMALES EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE POUR LES ALIMENTS EN CONSERVE

En fonction de la composition de la valeur active de l'oxyde du produit alimentaire en conserve (pH) et la quantité de substances sèches dans les produits en conserve seront réparties en 5 groupes : A, Б, В, Г, Д, Е.

Les produits en conserve des groupes A, Б, В, Г et Е seront appelés des produits en conserve et ceux du groupe Д - des produits en semi-conserve.

Les produits laitiers (lait à boire, crème, produits sucrés, etc.) transformés et conditionnés dans des conditionnements aseptiques, constituent un groupe indépendant de produits stérilisés.

Les produits en conserve pour enfants et les produits diététiques seront séparés en groupes comme prescrit ci-dessus.

Les produits alimentaires conditionnés dans des conteneurs scellés et traités thermiquement, qui apportent une stabilité et une sécurité microbiologiques au produit pendant le stockage et la consommation dans des conditions normales (pas dans des réfrigérateurs), seront considérés comme des produits en conserve.

Les produits alimentaires conditionnés dans des conteneurs scellés et traités thermiquement, qui garantissent la destruction des microflores asporulées non résistantes à la chaleur, réduisant le nombre de microorganismes sporulés et garantissant la stabilité et la sécurité microbiologiques du produit pendant une durée de conservation limitée à +6°C et moins, seront considérés comme des produits en semi-conserve.

Les produits en conserve se divisent entre les groupes suivants :

- groupe A - aliments en conserve avec un pH de 4,2 et plus, ainsi que les produits en conserve à base de légumes, viande, viande et légumes, poissons et légumes, poissons, avec un pH sans limite, produits sans utiliser d'acides ; les compotes, les jus et les purées d'abricots, de pêches et de poires avec un pH de 3,8 et plus ; les produits laitiers en conserve épaissis et stérilisés ; les produits en conserve mixtes et composés de plusieurs éléments (fruits et

baies, fruits et légumes et légumes avec des produits laitiers) ;

- groupe B - produits à base de tomates en conserve :

a) produits à base de tomates non concentrées (tomates entières en conserve, jus de tomate) avec une teneur en matières sèches de moins de 12 % ;

b) des produits à base de concentré de tomates avec une teneur en matières sèches de 12 % ou plus (pâte à la tomate, sauces à la tomate, ketchup, etc.) ;

- group B - marinades acidulées et légères à base de légumes, jus, salades, salades de betteraves et d'autres produits en conserve ayant un pH de 3,7 - 4,2, dont les concombres, les légumes et autres produits ayant une valeur d'acidité régulée, en conserve ;

- group Γ - légumes en conserve ayant un pH de moins de 3,7, fruits et mélanges de fruits et de baies pasteurisés en conserve, produits en conserve pour la restauration publique avec de l'acide sorbé ayant un pH de moins de 4,0 ; abricots, pêches et poires en conserve ayant un pH de moins de 3,8 ; jus de légumes ayant un pH de moins de 3,7 ; jus de fruits (agrumes) de fruits et de baies (y compris sucrés), naturels avec pulpe, concentrés, pasteurisés ; jus d'abricots, de pêches et de poires en conserve ayant un pH de 3,8 et moins ; boissons et concentrés à base de légumes ayant un pH de 3,8 et moins, emballés dans des conditionnements aseptiques ;

- group Δ - produits en conserve et pasteurisés à base de viande, viande et légumes, poissons, poissons et légumes (porc salé, bacon salé et fumé, saucisses, jambon, etc.) ;

- group E - jus de fruits pétillants pasteurisés et boissons sucrées à base de fruits pétillantes ayant un pH de 3,7 et moins.

Les échantillons seront prélevés et préparés pour être examinés en laboratoire quant à leur conformité avec les règles minimales de sécurité relatives aux facteurs microbiologiques : inspection visuelle et traitement sanitaire ; inspection des scellés ; examen thermostatique ; définition de l'apparence du produit en conserve après examen thermostatique.

Tableau 1

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de sécurité industrielle) des produits en conserve, groupes A et B <*>

NN	Microorganismes trouvés dans les produits en conserve	Produits en conserve destinés au	Produits pour les enfants et produits
----	---	----------------------------------	---------------------------------------

		grand public	diététiques en conserve
1.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes anaérobies facultatifs sporulés, groupe des B.subtilis	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne devra pas dépasser 11 cellules par gramme (cm3) de produit.	
2.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes anaérobies et facultatifs sporulés, groupe des B.cereus et (ou) B.polymyxa	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	
3.	Clostridies mésophiles	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si les clostridies décelées ne sont pas du groupe C botulinum et/ou C.perfringens. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne doit pas dépasser 1 cellule par gramme (cm3) de produit.	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si des clostridies sont décelées. Si décelées dans 10 gm (cm3) du produit xxx il semble manquer un bout de phrase.
4.	Microorganismes asporulés et/ou moisissure et/ou levure.	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	
5.	Moisissures, levure, microorganismes de lait caillé	-	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle

6.	Microorganismes aérobies thermophiles et microorganismes anaérobies et facultatifs sporulés	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle, mais la température de stockage ne doit pas dépasser 20°C	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle
----	---	--	--

 <*> Le niveau de stérilité industrielle des produits en conserve laitiers stérilisés et épaissis sera évalué conformément aux normes actuelles de l'Etat.

Tableau
2

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle) des produits en conserve, groupes B et F

NN	Microorganismes décelés dans les produits en conserve	Groupe B	Groupe F
1.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes aérobies et facultatifs producteurs de gaz et sporulés, groupe des B.polymyxa	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle	Non défini
2.	Microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes aérobies et facultatifs producteurs de gaz et sporulés, groupe des B.polymyxa	Répond aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle si le nombre de microorganismes dans le produit ne dépasse pas 90 COE/g (cm3)	Non défini
3.	Clostridies mésophiles	Répond aux règles	Non défini

		<p>minimales de stérilité industrielle si les clostridies décelées ne sont pas du groupe C botulinum et/ou C.perfringens. Si le nombre de ces microorganismes peut être établi, il ne doit pas dépasser 1 cellule par gramme (cm³) de produit.</p>	
4.	Microorganismes asporulés et/ou moisissures, et/ou levure	Ne répond pas aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle.	

Tableau 3

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle) des produits en conserve, groupe E

NN	Description	Niveau autorisé répondant aux règles minimales de stérilité industrielle
1.	Nombre de microorganismes aérobies mésophiles et de microorganismes anaérobies et facultatifs	Max. 50 COE/g (cm ³)
2.	Microorganismes de lait caillé	Interdit dans 1 g (cm ³) de produit
3.	Protozoaires pathogènes intestinaux (coliformes)	Interdit dans 1000 g (cm ³) de produit
4.	Levure	Interdit dans 1 g (cm ³) de produit

5.	Moisissure	Max. 50 COE/g (cm3)
----	------------	---------------------

Tableau 4

Facteurs de sécurité microbiologique (niveau de stérilité industrielle) dans des produits en conserve, groupe group Д

NN	Description	Niveau autorisé répondant aux règles minimales de niveau de stérilité industrielle
1.	Nombre de microorganismes aérobies mésophiles et de microorganismes aérobies et facultatifs	Max. 2 x 1E2 COE/g (cm3)
2.	Protozoaires pathogènes intestinaux (coliformes)	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
3.	B.Cereus	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
4.	chlostridium sulfitoréducteur	Interdit dans 0,1 g (cm3) de produit
5.	S. aureus	Interdit dans 1 g (cm3) de produit
6.	Microorganismes pathogènes dont salmonella	Interdit dans 25 g (cm3) de produit

 <*> Pour les produits en semi-conserve à base de poissons - interdit dans 1,0 g (cm3) de produit.