

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Esta clasificación se ha hecho de forma orientativa, sin embargo, existen otras posibilidades que no se han incluido en este esquema ya que el objetivo es que sea ágil y de fácil consulta.

Industria Cárnica	Carne fresca y congelada	Recuento de Aerobios Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Carne picada	Recuento de Aerobios Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i>
	Crudos adobados	Recuento de Aerobios Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Crudos curados	Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Jamón, paleta y magro de cerdo cocido y sus fiambres	Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Gelatinas comestibles	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i>
	Caldos y sopas deshidratadas instantáneas	Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i>
	Caldos y sopas deshidratadas a hervir	Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i>
	Carne de ave y canales	Recuento de Aerobios Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i> Recuento de Psicotróficos

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Pescado y marisco	Pescados y derivados	Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de <i>C. perfringens</i> Recuento de Psicotróficos
	Marisco (crustáceo y molusco)	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de Enterococos Recuento de <i>Vibrio</i>
Huevos y derivados	Ovoproductos	Recuento de Aerobios Recuento de <i>Coliformes</i> Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento de Hongos y Levaduras
Industria láctea	Leche	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Recuento de <i>Coliformes</i> Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Yogur	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Nata	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Mantequilla	Recuento de Aerobios Recuento de <i>Coliformes</i> Identificación de <i>E. coli</i> Recuento de Hongos y Levaduras Recuento de Gérmenes lipolíticos
	Queso	Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Industria láctea	Cuajo y enzimas coagulantes	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Identificación de <i>E. coli</i></p> <p>Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i></p> <p>Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i></p> <p>Recuento de Hongos y Levaduras</p>
	Clorhidrato de lisozima	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Recuento de Coliformes</p> <p>Identificación de <i>Salmonella-Shigella</i></p> <p>Recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i></p> <p>Presencia de <i>Pseudomonas</i></p>
Productos diversos	Grasas comestibles	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Recuento de Coliformes</p> <p>Identificación de <i>E. coli</i></p> <p>Identificación de <i>Salmonella</i></p> <p>Identificación de <i>Shigella</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i></p> <p>Recuento de Hongos y Levaduras</p> <p>Recuento de Gérmenes lipolíticos</p>
	Leguminosas	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Recuento de <i>Coliformes</i></p> <p>Identificación de <i>E. coli</i></p> <p>Identificación de <i>Salmonella</i></p> <p>Recuento de Hongos y Levaduras</p> <p>Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i></p>
	Tubérculos y derivados	<p>Recuento de Enterobacterias</p> <p>Identificación de <i>Salmonella</i></p> <p>Identificación de <i>Shigella</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i></p> <p>Recuento e Identificación de Enterococos</p>
	Hortalizas y verduras	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Recuento de Coliformes</p> <p>Recuento e Identificación de <i>E. coli</i></p> <p>Identificación de <i>Salmonella</i></p> <p>Recuento de Hongos y Levaduras</p> <p>Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i></p>
	Frutas y derivados	<p>Recuento de Aerobios</p> <p>Recuento de <i>Coliformes</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>E. coli</i></p> <p>Identificación de <i>Salmonella</i></p> <p>Recuento de <i>Hongos y Levaduras</i></p> <p>Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i></p>

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Alimentos estimulantes y derivados	Café, té, cacao, chocolate	Recuento de Aerobios Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento de Hongos y Levaduras Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i>
Cereales, harinas y derivados	Cereales	Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento de Hongos y Levaduras
	Cereales en copos o expandidos	Recuento de Aerobios Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento de Hongos y Levaduras Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i> Presencia de <i>Arizona</i>
	Harinas y sémolas de trigo	Recuento de Aerobios Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento de Hongos y Levaduras
	Confitería, pastelería, bollería y repostería	Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitorreductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento de Hongos y Levaduras
	Galletas	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento de Hongos y Levaduras Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i>
Edulcorantes naturales y derivados	Caramelos y chicles	Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento de Hongos y Levaduras
	Turrónes y mazapanes	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>Salmonella</i>
	Jarabes	Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento de Hongos y Levaduras

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Edulcorantes naturales y derivados	Miel	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento de Hongos y Levaduras
Condimentos y especias	Sal y salmueras	Recuento de Aerobios Identificación de <i>Salmonella</i>
	Salsas de mesa	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>B. cereus</i>
Bebidas no alcohólicas	Bebidas refrescantes	Recuento de Aerobios Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitorreductores</i> Recuento de Hongos y Levaduras
	Horchatas	Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Identificación de <i>Shigella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitorreductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
Cerveza	Cerveza	Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento de Hongos y Levaduras Recuento de <i>Lactobacilos</i>
Helados	Helados	Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Identificación de <i>Listeria monocytogenes</i>
Aguas y hielo	Agua potable	Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitorreductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de Enterococos

Determinaciones más habituales en la Industria Alimentaria

Aguas y hielo	Agua envasada Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitoreductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento e Identificación de Enterococos Presencia de <i>Pseudomonas</i>
Platos preparados	Platos preparados Recuento de Aerobios Recuento de Enterobacterias Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>Clostridium sulfitoreductores</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i>
	Productos dietéticos y de régimen Recuento de Aerobios Recuento de Coliformes Recuento e Identificación de <i>E. coli</i> Identificación de <i>Salmonella</i> Recuento e Identificación de <i>S. aureus</i> Recuento de Hongos y Levaduras

Determinaciones más habituales en la Industria Cosmética

Esta clasificación se ha elaborado a partir del Manual para el Control Microbiológico de productos cosméticos, publicado por el Ministerio de Sanidad y Consumo en 1994.

Cosméticos de Uso General y contorno de ojos	Parámetros microbiológicos	Recuento de Viables totales: 1.-Bacterias aerobias mesófilas 2.- Mohos y levaduras 20-25°C 3.- Bacterias anaerobias (esporas de Clostridium sulfito-reductores) Ausencia de <i>Staphylococcus aureus</i> Ausencia de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Ausencia de <i>Candida albicans</i> Ausencia de <i>Escherichia coli</i>
	Determinación del poder inhibitorio intrínseco	Microorganismos recomendados: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Candida albicans</i>
	Determinación de la Eficacia del sistema conservante (Challenge test)	Microorganismos recomendados: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Candida albicans</i> <i>Aspergillus niger</i> Microorganismos propios