

Anlage 1
zum
Technischen
Reglement
der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

**Mikrobiologische Richtwerte
(Pathogene)**

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm	25
	Geflügeleier und Erzeugnisse aus ihnen	25 125 g – rohe Eier (5 Proben von jeweils 25 g); die Analyse erfolgt jeweils im Eigelb
	Milch und Milcherzeugnisse (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten Erzeugnissen) Nährböden für Gärungsmittel, Milchgerinnungsmittel, Trockenmischungen für Speiseeis	25 (50 – für Konzentrate aus Laktulose, Milcheiweiß, Kasein)
	Gärungsmittel	100 (flüssige), 10 (trockene)
	Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen (außer Fischfett)	25

	Mehl- und Getreideprodukte (Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen, Eiernudeln, mit Füllungen, Kleie und Ballaststoffe. Backwaren mit Füllungen	25
	Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, Kaugummi, Kakaoprodukte, Schokolade und Schokoladenprodukte. Backwaren	25
	Frischgemüse und Frischkartoffeln; Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst blanchiert, gekocht, schnellgefroren, getrocknet, gegoren, gesalzen, eingeweicht, nicht sterilisierte Erzeugnisse aus ihnen; Pasteurisierte Fruchtsafterzeugnisse, frischgepresste Säfte, Saftkonzentrate, Konzentrierte Beerensäfte und konzentriertes Püree aus Früchten- und (oder) Gemüse, darunter auch schnellgefrorenes	25
	Würzstoffe, Gewürze, Nüsse, Samen von Ölfrüchten für den Verzehr	25
	Fette für bestimmte Zwecke, u. a., auch Koch-, Konditorei- und Backfette; Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Saucen auf der Basis von Speiseölen; Margarinen, MilCHFett-Ersatzstoffe, Kakaobutterersatzstoffe (CEBs), CBEs des Typs SOS, CBEs des Typs POP, nicht wärmebehandelte CBEs ohne Laurinsäure, nicht wärmebehandelte CBEs mit Laurinsäure, Trockenpulver aus erhitzter [im Ofen - Anm. d. Ü.] Milch, Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Cremes auf der Basis pflanzlicher Fette	25
	Nichtalkoholische Getränke, Getränkekonzentrate und -mischungen, Sirups, fermentierte Getränke, Bier und Getränke auf Biergrundlage	25 (100 – für nichtalkoholische Getränke mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 30 Tagen)
	Eiweißisolate und Eiweißkonzentrate sowie Erzeugnisse ihnen; Pektin, Agar, Gelatine, natürliche Polysaccharide, Stärke und Erzeugnisse aus ihnen, Fertigmahlzeiten, Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung	25 (10 – für Startkulturen; 50 – für Getränke der Gemeinschaftsverpflegung)

	Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel	10 (25 – für bioaktive NEM auf Ballaststoffbasis und bioaktiver Instanttees f. Kinder, 50 – für flüssige bioaktive NEM auf Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen)
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milchbasis*	50
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung (außer sterilisierter, ultrahoch erhitzter und aseptisch verpackter)*; adaptierte und sterilisierte Milchpulver, nicht aseptisch verpackte sterilisierte Milch und Sahne aus Milchküchen; Spezielle Lebensmittel für die diätetische Heilernährung (außer gefriergetrockneten Lebensmitteln auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmitteln mit niedrigem Eiweißgehalt)	100
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Lebensmittel zur Zufütterung auf Getreidebasis: Mehl und Getreide, das nicht gekocht zu werden braucht: Kindertees (Kräutertees): Trockenmilch	25
	Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter, darunter auch für die diätetische Heilnahrung für Kinder: Gefriergetrocknete Lebensmittel auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmittel mit niedrigem Eiweißgehalt,	50

	Trockennahrung aus Folge- und teiladaptierter Milch, die einer Wärmebehandlung bedarf, adaptierte flüssige, aseptisch abgefüllte Sauermilchmischungen, Trockennahrung aus adaptierter und Folgemilch, die einer Wärmebehandlung bedarf, (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten, aseptisch verpackten und konservierten Erzeugnissen)*; für Trockenbreie – (im Trockenprodukt)	
	Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter (außer ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Milch in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Sahne in Fertigpackungen, und konservierten Erzeugnissen)	25 (100 –ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Milch in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Sahne in Fertigpackungen)
	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihnen (außer Blut)	25
	Milch und Milcherzeugnisse, darunter Trockenmischungen für Softeis, (außer sterilisierter, ultrahoherhitzter und aseptisch abgepackter Rohmilch, roher fettarmer Milch und roher Sahne, Sauermilchprodukten, Trockenprodukten und Kondensmilch, Schmelzkäse und Schmelzkäseprodukten, im Ofen erhitzter Butter, Milchfett, im Ofen erhitzter Mischungen aus Sahne und pflanzlichen Ursprungs)	25 125 g (für Weichkäse und Käse in Lake in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g)
	Fisch, andere Fischereiprodukte sowie Erzeugnisse aus ihnen (außer getrockneten, abgehangenen, gedörrten Erzeugnissen sowie pasteurisiertem Kaviar)	25

cytogenes	Blanchierte und schnellgefrorene Gemüse und Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; frisch gepresste Säfte	25
	Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette	25
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milch- und Sojabasis*	50 25 – für trockene auf Milch-Getreide-Basis (im trockenen Erzeugnis)
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung; Spezialisierte Lebensmittel für die diätetische Heilernährung: Lebensmittel für frühgeborene und untergewichtige Kinder, Trockenmilchprodukte mit einem hohen Eiweiß- und niedrigen Laktosegehalt oder laktosefreie (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; Sterilisierte adaptierte Trockenmilchnahrung, sterilisierte , nicht aseptisch abgepackte Milch und Sahne aus Milchküchen	100
	Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter auf Milchbasis (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; für Trockenbreie – im trockenen Erzeugnis	50
	Trockenmilch für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter	25
	Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter: Halbfertigprodukte aus Fleisch oder Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch, Pasteten und Fleischfeinkost, Wurstwaren (Würste und Würstchen), Milch und Milchprodukte (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)	25

Enterobacter sakazakii	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: adaptierte Trockenmilch, Trockenmilchbreie für die Sofortzubereitung für Kinder bis zu 6 Monaten; Spezielle Lebensmittel für eine diätetische Heilnahrung für Kinder bis zu 6 Monaten, für die Ernährung von Frühgeborenen und (oder) untergewichtigen Kindern trockene (im Trockenprodukt); Pasteurisierte wieder hergestellte Trockenmilch aus Milchküchen	300 Bei einem Nachweis von Enterobacteriaceae im Normgewicht, die nicht zu den E. coli und Salmonellen gehören
Bakterien der Gattung Yersinia	Trockenes Gemüse und trockene Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; Erzeugnisse aus rohem Gemüse, blanchiertes und geschnittene Obst und Gemüse, darunter auf tiefgefrorenes	25 (im Falle einer Epidemie in der Region der Herstellung)
Staphylokokken-Enterotoxine	Käse und Käseprodukte, Käsepasten, u. a. auch für die Kindernahrung; Trockennahrung für Kinder auf Milchbasis (außer Trockenbreien), u. a. auch spezielle Lebensmittel für die heildiätetische Ernährung	125 (in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g); (bei einem Nachweis von Staphylococcus aureus im Normgewicht des Produkts)

* (im fertig zubereiteten Lebensmittel)