

Annexe 4

TABLEAU VI (suite)

PRODUITS	n	c	m
3. Beurre concentré :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	$5 \cdot 10^2$
— coliformes	5	2	absence
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10
— levures	5	2	absence
— moisissures	5	2	absence
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
4. Huiles de beurre-matière grasse de lait anhydre (MGLA) :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	$5 \cdot 10^2$
— coliformes	5	2	absence
— coliformes fécaux	5	2	absence
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	absence
— clostridium sulfite-réducteurs à 46° C	5	2	< 9 spores
— levures et moisissures	5	2	abs/10ml
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
5. Smen :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	$5 \cdot 10^2$
— coliformes	5	2	absence
— coliformes fécaux	5	2	absence
— clostridium sulfite-réducteurs à 46° C	5	2	absence
— levures et moisissures	5	0	< 9 spores
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
6. Margarine et autres matières grasses végétales :			
— germes aérobies à 30° C	5	2	10^2
— coliformes fécaux	5	2	absence
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10
— levures	5	2	10
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence

(1) Beurre obtenu à partir de crème n'ayant pas subi de traitement.

(2) Autres que les espèces lactiques.