

Wareneingang

Fleischrohstoffe; Hackfleischrohstoffe	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl ¹⁾	5×10^4	5×10^5	ASU L 06.00-18
Milchsäurebakterien (bei Rindfleisch)	-	-	ASU L 06.00-35
Enterobakterien	1×10^3	1×10^4	ASU L 06.00-24
E.coli	5×10^1	5×10^2	ASU L 00.00-132/2
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22
koag.-pos. Stapylokokken ²⁾	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-55

Fleischrohstoffe für Burger King	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl ¹⁾	1×10^4	1×10^5	USFDA BAM
Coliforme Keime	5×10^1	1×10^2	USFDA BAM
E.Coli	$7,5 \times 10^1$	$1,5 \times 10^2$	USFDA BAM
E.coli Serotyp O157:H7	-	n.n. pro g	PCR
Salmonellen	-	n.n. pro g	USFDA BAM
Listeria monocytogenes	-	n.n. pro g	USFDA BAM
koag.-pos. Stapylokokken ²⁾	5×10^1	1×10^2	USFDA BAM

Gewürze, Marinaden	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
E.coli	5×10^2	5×10^3	ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
präsumptive Bacillus cereus	1×10^3	1×10^4	ASU L 00.00-33
Sporen sulfitred. Clostridien	1×10^3	1×10^4	ASU L 06.00-39
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20

Panaden	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	5×10^6	-	ASU L 06.00-24
Enterobakterien	1×10^2	-	ASU L 00.00-132/2
Hefen	1×10^3	-	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	1×10^3	-	ASU L 01.00-37
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20

Gemüse (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	1×10^6	5×10^6	ASU L 06.00-18
Enterobakterien	1×10^4	1×10^5	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-132/2
Hefen	1×10^4	1×10^5	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
präsumptive Bacillus cereus	1×10^3	1×10^4	ASU L 00.00-33
Sporen sulfitred. Clostridien	1×10^3	1×10^4	ASU L 06.00-39
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22

Wareneingang

Käse (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
Enterobakterien	1×10^3	1×10^4	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-132/2
Pseudomonaden	1×10^4	1×10^5	ISO 13720
Hefen	1×10^4	1×10^5	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22

feuchte Teigwaren (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	1×10^6	5×10^6	ASU L 06.00-18
Enterobakterien	1×10^2	1×10^3	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^1	1×10^2	ASU L 00.00-132/2
präsumptive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-33
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22

Obst (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	1×10^6	5×10^6	ASU L 06.00-18
Enterobakterien	1×10^4	1×10^5	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-132/2
Hefen	1×10^4	1×10^5	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22
koag.-pos. Staphylokokken ²⁾	1×10^2	1×10^3	ASU L 00.00-55

Trockenfrüchte (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	1×10^5	5×10^6	ASU L 06.00-18
Enterobakterien	1×10^2	1×10^3	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^1	1×10^2	ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
Salmonellen	-	n.n. in 125 g	ASU L 00.00-20

Nüsse (Zutaten)	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl	1×10^5	5×10^6	ASU L 06.00-18
Enterobakterien	1×10^3	1×10^4	ASU L 06.00-24
E.coli	1×10^1	1×10^2	ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
Salmonellen	-	n.n. in 125 g	ASU L 00.00-20

Endprodukte WestfalenLand

gewürzte, marinierte, panierte Fleischzubereitungen	Interner Richtwert [KbE/g]	Interner Grenzwert [KbE/g]	Verfahren
aerobe Gesamtkeimzahl ¹⁾	5×10^6	-	ASU L 06.00-18
Milchsäurebakterien (bei Rindfleisch)	-	-	ASU L 06.00-35
Entereobakteriazeen	1×10^4	1×10^5	ASU L 06.00-24
Salmonellen	-	n.n. in 25 g	ASU L 00.00-20
E.coli	5×10^2	5×10^3	ASU L 00.00-132/2
Hefen	1×10^4	1×10^5	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	1×10^3	1×10^4	ASU L 01.00-37
Listeria monocytogenes	<10	<100	ASU L 00.00-22 / ISO 11290-1
koag.-pos. Staphylokokken ²⁾	5×10^2	5×10^3	ASU L 00.00-55
Sensorik, beschreibende	ohne Abweichung	ohne Abweichung	ASU L 00.90-6

Abstand Schlachtung und Zerlegung:

Bei Schweinefleisch muss gewährleistet sein, dass zwischen der Zerlegung und Schlachtung ein Zeitraum von mehr als **24 Stunden** liegt. Ausnahmen bilden Feiertags- und Wochenendkonstellationen.

In diesem ist ein Zeitraum zwischen Schlachtung und Zerlegung von nicht mehr als 48 Stunden einzuhalten.

Bei Rindfleisch muss die Zerlegung maximal **4 Tage** nach Schlachtung erfolgen.

Spätestens 2 Stunden nach Zerlegung muss der Rohstoff vakuumiert werden.

Zwischen Vakuumierung und Anlieferung müssen mindestens 48 Stunden bis zu 6 Tage nach dem Vakuumieren liegen.

Bei TK-Ware muss der Zweckbestand spätestens **4 Tage** nach Schlachtung eingefroren werden.