

MATEMAATILISE PROGNOOSMUDELI KASUTAMINE MIKROORGANISMI(DE) KASVU HINDAMISEKS TOOTES

Täidab uuringute tellija:		Täidab laboratoorium:	
Ettevõtte/eraisiku nimi:		Registreerimisnumber:	
Registrikood (ettevõtte)/Isikukood (eraisik):			
Kontaktisiku/proovivõtja/tellija nimi ja allkiri:			
Postiaadress:		Tellimuse saabumise kuupäev ja kellaeg:	
Sihtnumber:	Telefon:	Tellimuse vastuvõtja nimi ja allkiri:	
E-post:		Esindaja allkiri:	

Uuringutulemustest teatamine:	Uuringute eest tasumine:
Digiallkirjastatud katseprotokoll	Arvega, arve e-posti aadress:

ANDMED TOOTE KOHTA:			
Toote nimetus:			
Keemilis-füüsikalised omadused		Pakend	
NaCl sisaldus (%)		Säilituskeskkond (vaakum/MAP/muu)	
pH		Pakendi suurus (g)	
Veeaktiivsus (a_w)		Säilitustingimused	
Kuivaine sisaldus (%)		Taotletav säilivusaeg (päevades)	
Säilitusaine (täpsustada) sisaldus (mg/kg)		Säilitustemperatuur (°C): tootja juures	
Säilitusaine (täpsustada) sisaldus (mg/kg)		jaemüügis*	vaikimisi 7 °C
Säilitusaine (täpsustada) sisaldus (mg/kg)		tarbija juures*	vaikimisi 10 °C
Mikroorganismi algkontsentratsioon tootes			
Algkontsentratsioon (vaikimisi 1 cfu/g)			
Levimus (uuritud proovide arv/neist positiivseid)			

MUELDAMISELE KUULUVAD NÄITAJAD			
	<i>Listeria monocytogenes</i>		
Kliendi märkused:			

LISAINFORMATSIOON/KONTAKTID: Mudeldamine viiakse läbi Veterinaar- ja Toidulaboratooriumi toidumikrobioloogia osakonnas Tartus.
--

*Vastavalt Euroopa Liidu *L. monocytogenes*´e referentlabori juhenddokumendis „EURL Lm technical guidance document on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to *Listeria monocytogenes*“ (versioon 4, 01.07.2021) ja Põllumajandus- ja Toiduameti otsusele, on Eesti turule mõeldud toodete säilitustemperatuurid vaikimisi jaemüügis 7 °C ja tarbija juures 10 °C.