
**Microbiologie des aliments — Méthode
horizontale pour le dénombrement des
bactéries lactiques mésophiles —
Technique par comptage des colonies
à 30 °C**

*Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the
enumeration of mesophilic lactic acid bacteria — Colony-count technique
at 30 °C*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Sommaire

Page

1	Domaine d'application	1
2	Références normatives	1
3	Définitions	1
4	Principe	2
5	Diluant et milieu de culture	2
6	Appareillage et verrerie	3
7	Échantillonnage	3
8	Préparation de l'échantillon pour essai	4
9	Mode opératoire	4
10	Expression des résultats	5
11	Limites de confiance	6
12	Rapport d'essai	6
Annexe A (informative) Bibliographie		7

get full document from standards.iteh.ai

© ISO 1998

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse
Internet iso@iso.ch

Imprimé en Suisse

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 15214 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

Introduction

En raison de la diversité des produits alimentaires, il est possible que cette méthode horizontale ne soit pas applicable dans tous ses détails à certains d'entre eux. Dans ce cas, des méthodes différentes, spécifiques à ces produits, pourront être utilisées si cela s'avère absolument nécessaire pour des raisons techniques justifiées. Néanmoins, il convient que tous les efforts soient faits pour appliquer cette méthode horizontale chaque fois que possible.

Lors du réexamen périodique de la présente Norme internationale, il sera tenu compte de toutes les évolutions intervenues depuis sa publication et, notamment, dans quelle mesure cette méthode horizontale aura été suivie ainsi que les raisons des dérogations dans le cas de produits particuliers.

L'harmonisation de toutes les méthodes d'essai ne peut être réalisée de façon immédiate; de ce fait, il peut déjà exister des Normes internationales et/ou nationales pour certains groupes de produits, qui ne concordent pas avec cette méthode horizontale. Lorsque de telles normes viendront en révision, il serait souhaitable de les aligner avec les prescriptions de la présente Norme internationale et de ne conserver que les seules divergences justifiées indispensables pour des raisons techniques.

Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles — Technique par comptage des colonies à 30 °C

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles viables par comptage des colonies obtenues en milieu solide après incubation à 30 °C pendant 3 jours.

NOTE Dans certains produits alimentaires, il existe des bactéries lactiques psychrotrophes ou thermophiles devant être cultivées à des températures différentes de 30 °C. De plus, toutes les bactéries lactiques ne croissent pas sur la gélose MRS à pH 5,7 et certaines ne croissent que faiblement.

La présente Norme internationale est applicable aux produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, avec les quelques restrictions signalées dans l'introduction et dans la note ci-dessus.

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 6887-1:—¹⁾, *Microbiologie des aliments — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 1: Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales*.

ISO 7218:1996, *Microbiologie des aliments — Règles générales pour les examens microbiologiques*.

3 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, la définition suivante s'applique.

3.1

bactéries lactiques mésophiles

bactéries qui, à 30 °C, forment des colonies en milieu sélectif solide (milieu MRS à pH 5,7) lorsque l'essai est effectué dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale

¹⁾ À publier. (Révision de l'ISO 6887:1983)