

MATEMAATILISE PROGNOOSMUDELI KASUTAMINE MIKROORGANISMI(DE) KASVU HINDAMISEKS TOOTES

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

Uuringutulemustest teatamine:	Uuringute eest tasumine:
<input type="checkbox"/> Tellija tuleb katseprotokollile laborisse ise järele <input type="checkbox"/> Digiallkirjastatud katseprotokoll + pdf-fail e-postiga	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	
Niiskuse või 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)			

MUDELDAmisele kuuluvad näitajad			
	<i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> ja piimhappebakterid kodujuustus
			Psührotolerantne <i>Lactobacillus</i> spp.
			Histamiini moodustumine
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 for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods“ (versioon 3, 06.06.2014, täiendatud 21.02.2019) ja raportis „Temperatures of the food cold chain at consumer level in Europe“ (versioon 1, 24.02.2021) esitatud andmetele ja Põllumajandus- ja Toiduameti otsusele, on Eesti turule mõeldud toodete säilitustemperatuurid vaikimisi jaemüügis 7 °C ja tarbija juures 10 °C.