

MATEMAATILISE PROGNOOSMUDELI KASUTAMINE MIKROORGANISMI(DE) KASVU HINDAMISEKS TOOTES

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

<b>Uuringutulemustest teatamine:</b>	<b>Uuringute eest tasumine:</b>
Digiallkirjastatud katseprotokoll e-postiga	Arvega, arve e-posti aadress:

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

<b>MUDELDAmisele kuuluvad näitajad</b>			
	<i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> ja piimhappebakterid kodujuustus
			Psührotolerantne <i>Lactobacillus</i> spp.
			Histamiini moodustumine
<b>Kliendi märkused:</b>			

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

\*Vastavalt juhisdokumendi „EURL *Lm* technical guidance document for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods“ nõuetele ja Veterinaar- ja Toiduameti otsusele, on Eesti turule mõeldud toodete säilitustemperatuurid vaikimisi jaemüügis 7 °C ja tarbija juures 12 °C.