

**EHIA'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR DEN  
HANDEL MIT ROHMATERIAL ZUR HERSTELLUNG VON TEEÄHNLICHEN  
ERZEUGNISSEN (TROCKENES ERZEUGNIS)**

Ausgabe 7 vom Mai 2011

**EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION DER EHIA FÜR  
KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES (TROCKENES ERZEUGNIS)**

Ausgabe 4 vom Mai 2011

**EHIA'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION  
FÜR EXTRAKTE VON KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES**

Ausgabe 1 vom Juni 2011

**EHIA EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR DEN HANDEL MIT  
ROHMATERIAL ZUR HERSTELLUNG VON TEEÄHNLICHEN ERZEUGNISSEN  
(TROCKENES ERZEUGNIS)**

<i>Aerobe Keimzahl</i>	$\leq 10^8$ / g
<i>Hefen (außer Minze) <sup>1)</sup></i>	$\leq 10^6$ / g
<i>Schimmel</i>	$\leq 10^6$ / g
<i>E. coli</i>	$\leq 10^4$ / g
<i>Salmonellen</i>	nicht nachweisbar in 125 g

#### **PROBENAHMME**

- 5 Stichproben à 50 g werden der Sendung entnommen.
- Aus den 5 Proben wird eine Mischprobe hergestellt.
- Die Mischprobe bildet die Grundlage aller Labortests, einschließlich Salmonellentests.

#### **METHODEN \***

##### **Aerobe Keimzahl**

Mikrobiologie – General guidance for enumeration of microorganisms – ISO 4833: 2003; Colony Count Technique at 30°C: European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

##### **Hefen und Schimmel**

Mikrobiologie – General guidance for enumeration of yeasts and moulds – ISO 21527-2: 2008; Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeast and moulds – Part 2: Colony Count Technique in products with water activity  $\leq 0.95$

##### **E. coli**

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – ISO 16649-1: 2001 or ISO 16649-2:2001 – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli; European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

##### **Salmonellen**

Mikrobiologie – General guidance on methods for detection of Salmonella – ISO 6579: 2002. Amd.1: 2007 European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

\* Es können auch andere Methoden angewendet werden, sofern sie gegen eine Referenzmethode abgeglichen sind (offizielle Methode und Eignung getestet (Wiederfindung der Referenzmikroorganismen)).

---

<sup>1)</sup> Ein Richtwert für Hefen bei Minze ist aufgrund des hohen natürlichen Hefegehalts nicht vorgegeben.

## EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION DER EHIA FÜR KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES (TROCKENES ERZEUGNIS)

<i>Aerobe Keimzahl</i>	$\leq 10^7$ / g
<i>Hefen</i>	$\leq 10^5$ / g
<i>Schimmel</i>	$\leq 10^5$ / g
<i>E. coli</i>	$\leq 10^3$ / g
<i>Salmonellen</i>	nicht nachweisbar in 125 g

### PROBENAHMME

- 5 Stichproben à 50 g werden der Sendung entnommen.
- Aus den 5 Proben wird eine Mischprobe hergestellt.
- Die Mischprobe bildet die Grundlage aller Labortests, einschließlich Salmonellentests.

### METHODEN \*

#### Aerobe Keimzahl

Mikrobiologie – General guidance for enumeration of microorganisms – ISO 4833: 2003; Colony Count Technique at 30°C: European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

#### Hefen und Schimmel

Mikrobiologie – General guidance for enumeration of yeasts and moulds – ISO 21527-2: 2008; Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeast and moulds – Part 2: Colony Count Technique in products with water activity  $\leq 0.95$

#### E. coli

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – ISO 16649-1: 2001 or ISO 16649-2:2001 – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli; European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

#### Salmonellen

Mikrobiologie – General guidance on methods for detection of Salmonella – ISO 6579: 2002. Amd.1: 2007 European Reference Method according to Regulation (EC) No 2073/2005

### ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG

Kräuter- und Fruchttetees sind Pflanzenteilen, die dazu bestimmt sind, mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen zu werden und danach für mindestens 5 Minuten/5-x Minuten zu ziehen.

\* Es können auch andere Methoden angewendet werden, sofern sie gegen eine Referenzmethode abgeglichen sind (offizielle Methode und Eignung getestet (Wiederfindung der Referenzmikroorganismen)).

## EHIA'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR EXTRAKTE VON KRÄUTER- UND FRÜCHTETEES

<i>Aerobe Keimzahl</i>	<1.000 / g
<i>Hefen</i>	< 100 / g
<i>Schimmel</i>	< 100 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 / g
<i>E. coli</i>	absent / g
<i>Salmonellen</i>	absent / 25g

### PROBENAHEME

- Pro Charge, bzw. homogener Einheit wird zumindest 1 Probe entnommen
- Die Probengröße beträgt zumindest 100g
- Die Probe bildet die Grundlage für alle Labortests

### METHODEN\*

#### Aerobe Keimzahl

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony - count technique at 30°C (ISO 4833:2003)

#### Hefen und Schimmel

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0.95 (ISO 21527-1:2008); – Part 2: Colony count technique in product with water activity  $\leq$  0.95 (ISO 21527-2:2008)

#### E. coli

Microbiological examination of herbal medicinal products for oral use – E. coli, Test for absence, Ph. Eur. 7.0, 2.6.31.

#### Enterobacteriaceae

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 2: Colony – count method (ISO 21528-2:2004)

#### Salmonellen

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of Salmonella spp. (ISO 6579:2002 + Amd 1:2007)

#### Generell

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions (ISO 6887-1:1999)

\* Es können auch andere Methoden angewendet werden, sofern sie gegen eine Referenzmethode abgeglichen sind (offizielle Methode und Eignung getestet [Wiederfindung der Referenzmikroorganismen]).

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products (ISO 6887-4:2003)