

# TEA & HERBAL INFUSIONS EUROPE

Formerly: European Tea Committee (ETC) and European Herbal Infusions Association (EHIA)



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

Ausgabe 11, Juni 2018

## **THIE'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES (TROCKENES ERZEUGNIS)**

Ausgabe 8, Juni 2018

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

Ausgabe 4, Juni 2018

## **THIE'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES DIE EXPLIZIT ALS FÜR DEN KALTAUFGUSS GEEIGNETE PRODUKTE GEKENNZEICHNET SIND („COLD BREW PRODUCTS“, CBP)**

Ausgabe 1, Juni 2018



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

### Mikrobiologische Limits

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

### PROBENAHE

- 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

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique (ISO 4833-1:2013); Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique (ISO 4833-2:2013 and ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

#### Hefen und Schimmel

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95 (ISO 21527-2:2008)

#### E. coli

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-1:2018) or Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-2:2001); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007



### **Salmonellen**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

---

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

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



Ausgabe 8, Juni 2018

## THIE'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION FÜR KRÄUTER- UND FRÜCHTETEEES (TROCKENES ERZEUGNIS)

### Mikrobiologische Limits

<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

### PROBENAHEME

- 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

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique (ISO 4833-1:2013); Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique (ISO 4833-2:2013 and ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

#### Hefen und Schimmel

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95 (ISO 21527-2:2008)

#### E. coli

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-1:2018) or Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-2:2001); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007



### **Salmonellen**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

### **ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG**

Kräuter- und Früchtetees sind Pflanzenteile, 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]).



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

### Mikrobiologische Limits

<i>Aerobe Keimzahl</i>	$\leq 10^3$ / g
<i>Hefen</i>	$\leq 10^2$ / g
<i>Schimmel</i>	$\leq 10^2$ / g
<i>E. coli</i>	nicht nachweisbar / g
<i>Salmonellen</i>	nicht nachweisbar in 25 g

### PROBENAHEME

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

### METHODEN\*

#### Aerobe Keimzahl

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique (ISO 4833-1:2013); Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique (ISO 4833-2:2013 and ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

#### 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); Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95 (ISO 21527-2:2008)

#### E. coli

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-1:2018) or Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-2:2001); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007



### **Salmonellen**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017); Europäische Referenzmethode gemäß Verordnung (EG) Nr. 1441/2007

### **Generell**

Microbiology of the food chain -- 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 6887-1:2017)

Microbiology of the food chain -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products (ISO 6887-4:2017)

### **ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG**

Alle von der THIE empfohlenen mikrobiologischen Spezifikationen werden jährlich überprüft.

---

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



Ausgabe 1, June 2018

**THIE'S EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATION  
FÜR KRÄUTER- UND FRÜCHTETEES DIE EXPLIZIT ALS FÜR DEN  
KALTAUFGUSS GEEIGNETE PRODUKTE GEKENNZEICHNET SIND  
(„COLD BREW PRODUCTS“, CBP)**

**Mikrobiologische Limits**

<i>Aerobe Keimzahl</i>	$\leq 10^4 / \text{g}$
<i>Hefen</i>	$\leq 10^2 / \text{g}$
<i>Schimmel</i>	$\leq 10^2 / \text{g}$
<i>E. coli</i>	$\leq 10^1 / \text{g}$
<i>Salmonellen</i>	nicht nachweisbar in 125 g

**PROBENAHPME**

- 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**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique (ISO 4833-1:2013); Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique (ISO 4833-2:2013 and ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014); European Reference Method according to Regulation (EC) No 1441/2007

**Hefen und Schimmel**

Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95 (ISO 21527-2:2008)

**E. coli**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli – Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-1:2018) or Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-





positive Escherichia coli – Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide (ISO 16649-2:2001); European Reference Method according to Regulation (EC) No 1441/2007

### **Salmonellen**

Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017); European Reference Method according to Regulation (EC) No 1441/2007

## **ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG**

Um die mikrobiologische Sicherheit der Produkte zu gewährleisten, müssen geeignete Maßnahmen und zweckmäßige bakterienreduzierende Behandlungen der Rohware angewendet werden.

Alle von der THIE empfohlenen mikrobiologischen Spezifikationen werden jährlich überprüft.

---

\* Other methods can be used if they are checked against a reference method (official method and suitability tested [recovery of reference microorganisms]).