

Microbiología de la cadena alimentaria
Preparación de las muestras de ensayo, suspensión
inicial y diluciones decimales para examen
microbiológico
Parte 5: Reglas específicas para la preparación de
leche y productos lácteos
(ISO 6887-5:2020)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría
desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6887-5

UNE-EN ISO 6887-5

Microbiología de la cadena alimentaria
Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales
para examen microbiológico
Parte 5: Reglas específicas para la preparación de leche y productos lácteos
(ISO 6887-5:2020)

Microbiology of the food chain. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products (ISO 6887-5:2020).

Microbiologie de la chaîne alimentaire. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers (ISO 6887-5:2020).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 6887-5:2020, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 6887-5:2020.

Esta norma anula y sustituye a las Normas UNE-EN ISO 6887-5:2011 y UNE-EN ISO 6887-5:2011 Erratum:2011.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6887-5

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2021

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo.....	6
1 Objeto y campo de aplicación	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	8
4 Principio.....	8
5 Diluyentes.....	8
5.1 Lista de diluyentes	8
5.2 Distribución y esterilización del diluyente	11
5.3 Ensayo de rendimiento para los diluyentes.....	11
6 Aparatos.....	12
7 Toma de muestras.....	12
8 Procedimientos generales.....	12
8.1 Generalidades	12
8.2 Productos congelados.....	13
8.3 Productos secos y duros.....	13
8.4 Productos líquidos y no viscosos.....	13
8.5 Productos heterogéneos	13
8.6 Productos ácidos	13
8.7 Alimentos de alto contenido en materia grasa (contenido en materia grasa > 20% en fracción en masa)	13
9 Procedimientos específicos	13
9.1 Leche y productos lácteos líquidos.....	13
9.2 Leche deshidratada, suero dulce deshidratado, suero ácido deshidratado, mazada deshidratada y lactosa.....	13
9.3 Queso y productos elaborados a base de queso	14
9.4 Caseína ácida, caseína láctica, caseína de cuajo y caseinatos	14
9.4.1 Caso general.....	14
9.4.2 Caso especial: caseína de cuajo	15
9.5 Mantequilla	15
9.6 Helados a base de leche.....	16
9.7 Natillas a base de leche, postres y nata (pH > 5).....	16
9.8 Leche fermentada, yogur, productos lácteos con probióticos y nata ácida (pH < 5)	16
9.9 Alimentos infantiles a base de leche deshidratados, con o sin probióticos	16
10 Diluciones decimales sucesivas	17
Bibliografía.....	18

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento define las reglas para la preparación de las muestras de leche y productos lácteos y de sus suspensiones para el examen microbiológico cuando las muestras necesitan una preparación diferente de los métodos generales descritos en la Norma ISO 6887-1.

Este documento excluye la preparación de muestras en métodos de análisis de detección y recuento para los que los detalles de la preparación se describen en las correspondientes normas internacionales.

Este documento está destinado a utilizarse junto con la Norma ISO 6887-1.

Este documento resulta aplicable para:

- a) leche y productos lácteos líquidos;
- b) productos lácteos deshidratados;
- c) queso y productos a base de queso;
- d) caseína y caseinatos;
- e) mantequilla;
- f) helados a base de leche;
- g) natillas a base de leche, postres y nata;
- h) leche fermentada, yogur, productos lácteos con probióticos y nata ácida;
- i) alimentos infantiles deshidratados, a base de leche, con o sin probióticos.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 6887-1, *Microbiología de la cadena alimentaria. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 1: Reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales.*

ISO 7218, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Requisitos generales y guía para el examen microbiológico.*

ISO 11133, *Microbiología de los alimentos para consumo humano, alimentación animal y agua. Preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento de los medios de cultivo.*