

**LAO / Tekniikan ala / Elintarvike**  
**Seija Knuutila**  
Jänkätie 1  
96300 ROVANIEMI

Maksaja  
Rovaniemen koulutus kuntayhtymä  
Hallintopalvelut  
Toripuistikko 5-7 3. krs  
96200 ROVANIEMI



<b>Näytetiedot</b>	Näyte	Lihavalmiste, täyssäilyke		
	Näyte otettu	16.02.2009	Näytteen ottaja	Asiakas
	Saapunut	16.02.2009	Näytteenoton syy	Omavalvonta
	Tutkimus alkoi	16.02.2009		
	Tutkimus valmis	26.02.2009		

**395-1:** Valmistuspvm 12.02.2009

Analyysi	Menetelmä	Yksikkö	395-1 Lihavalmiste, täyssäilyke Porosäilyke
Termostaattikoe			Ks. lausunto
Ulkonäkö (alustava arviointi)			Ei huom.
Haju (alustava arviointi)			Ei huom.
Aerobiset mikro-organismit (30°C)	* NMKL 86:2006	pmy/g	< 1 000
Enterobacteriaceae	* NMKL 144:2005	pmy/g	< 10
Sulfiittia pelkistävät klostridit	NMKL 56:1994	pmy/g	< 10

\*=näyte tutkittu akkreditoitulla menetelmällä. Lausunto ei kuulu akkreditoinnin piiriin.

**Lausunto** Lämpökäsittelyn tehokkuus varmistettiin säilyvyyskokeella ja mikrobiologisilla tutkimuksilla säilyvyyskokeen jälkeen. Säilyvyyskokeessa säilykkeitä pidetään 7 vrk +37 °C:n lämmössä (MMM asetus 37/EEO/2006 mukaan).

Suoritetujen tutkimusten perusteella näytteen hygieeninen laatu oli tutkimushetkellä hyvä.

Minna Sinkkonen  
Mikrobiologi  
Puh: (016) 322 2864