

ANNEXE N° 1**Critères microbiologiques des matières premières utilisées pour la fabrication des aliments de bétail**

Nature des germes	Matières premières	Nombre de germes maximum (matière)
Germes totaux aérobies mésophiles	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson * Poudre de lait	10^8 / g 10^6 / g 5×10^4 / g
Germes anaérobies	* Farine de poisson	10 / g
Coliformes totaux	* Farine de poisson * Poudre de lait	3 / g 10 / g
Clostridium perfringens	* Matières premières d'origine végétal * Poudre de lait	1000 / g Absence dans 1g
Staphylocoques	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson * Poudre de lait	10^4 / g 10^4 / g 100 / g
Echérichia Coli	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson	100 / g 10 / g
Listéria monocytogenes	* Matières premières d'origine végétale	Absence dans 25 g
Salmonelles	* Toutes les matières premières	Absence dans 25 g
Levures et moisissures	* Toutes les matières premières	10^5 / g