

	Corea del Sud	Unione Europea
prodotti a base di latte		
Trattamento termico Latte crudo	63-65°C per 30 minuti	almeno 63 °C per 30 minuti
	72-75 °C per 15 secondi o rapporti tempi/temperatura equivalenti	almeno 72 °C per 15 secondi
CBT	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (latte pasteurizzato)	
	n=5, c=0, m=0 (latte sterilizzato)	
Coliformi	n = 5, c = 2, m = 0, M = 10 (latte pasteurizzato)	
	n=5, c=0, m=0 (latte sterilizzato)	
	n = 5, c = 2, m = <3, M = 100 (formaggi fusi)	
Enterobatteriacee		n=5, c=0, m=10 (latte pasteurizzato e latte e siero in polvere)
<i>E. coli</i>	n=5, c=1, m=10, M=100 (formaggi)	n=5, c=1, m=100, M=1000 (formaggi al latte pasteurizzato)
		n=5, c=1, m=10, M=100 (burro e creme da latte crudo)
<i>Clostridium perfringens</i>	n=5, c=1, m=10, M=100 (formaggi)	
Salmonella	n=5, c=0, m=0/25 g	n=5, c=0, m=assente in 25 g
Listeria monocytogenes	n=5, c=0, m=0/25 g	n=5, c=0, m=assente in 25 g (alimenti pronti al consumo che sostengono la crescita di L.m. Criterio applicabile al momento della loro immissione in commercio in assenza di dimostrazione che il limite di 100 ufc/g non venga superato nel corso della vita commerciale del prodotto)
		n=5, c=0, m=M=100 (alimenti pronti al consumo che sostengono la crescita di L.m. Criterio applicabile nel corso della vita commerciale del prodotto a condizione che possa essere dimostrato che tale valore non verrà superato nel corso della conservabilità del prodotto)
		n=5, c=0, m=M=100 (alimenti pronti al consumo per il quale sia stato dimostrato che non sostengono la crescita di L.m. nel corso della vita commerciale)
<i>Enterotossine stafilococciche</i>		n=5, c=0, m=non rilevabili in 25 g
	n = 5, c = 0, m = 0/25 g (latte alimentare)	

<i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=1, m=10, M=100 (formaggi diversi da quelli fusi)	
	n = 5, c = 0, m = 10, M = 100 (formaggi fusi)	
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasi positivi		n=5, c=2, m=10 ⁴ ufc/g, M=10 ⁵ ufc/g (formaggi al latte crudo)
		n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g (formaggi da latte termizzato e formaggi da latte pastorizzato a lunga stagionatura)
		n=5, c=2, m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (formaggi molli da latte pastorizzato)
<i>E. coli</i> (O157:H7)	n=5, c=0, m=0/25 g	n=5, c=0, m=0/25 g (in assenza di uno specifico criterio legale per VTEC, si applica il principio di cui all'art. 14 del Reg. (CE) n. 178/02)