

NÉBIH mintavételi kód	Paraméter - Lehetséges vizsgálati irányok (!az elvégzendő konkrét vizsgálatokat a laboratórium választja ki!)
MM001	Escherichia coli
	Salmonella spp.
MM002	Escherichia coli
	Salmonella spp.
MM003	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
	Escherichia coli
	Mikrobaszám
MM004	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM005	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM006	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM007	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM008	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
	Shiga toxin termelő Escherichia coli
MM009	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM010	Salmonella spp.
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom

MM011	Salmonella spp.
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom
MM012	Escherichia coli
	Mikrobaszám
	Salmonella spp.
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom
MM013	Mikrobaszám
	Salmonella spp.
	Shiga toxin termelő Escherichia coli
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom
MM014	Escherichia coli
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Mikrobaszám
	Salmonella spp.
	Zsírtartalom
MM015	Salmonella spp.
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom
MM016	Escherichia coli
	Mikrobaszám
	Salmonella spp.
	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Zsírtartalom

MM017	Fehérjetartalom
	Összes foszfortartalom
	Nátrium-klorid-tartalom
	Nitrit-Nitrát
	Salmonella spp.
	Vízartalom
	Zsírtartalom
MM018	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Vízartalom
	Zsírtartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kötőszövetmentes fehérjetartalom
	Nátrium-klorid-tartalom
	Összfehérje-tartalom
	pH
	Vízaktivitás
MM019	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kötőszövetmentes fehérjetartalom
	Nátrium-klorid-tartalom
	Összfehérje-tartalom
	Vízartalom
	Zsírtartalom
	pH

	Vízaktivitás
MM020	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kötőszövetmentes fehérjetartalom
	Nátrium-klorid-tartalom
	Összfehérje-tartalom
	Víztartalom
	Zsírtartalom
	pH
	Vízaktivitás
MM021	Vízaktivitás
	Listeria monocytogenes
	pH
	Salmonella spp.
MM022	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Vízaktivitás
	pH
MM023	Mikrobaszám
	szulfitredukáló klosztridiumok száma
	Tartósság
MM024	Salmonella spp.
MM025	Salmonella spp.
	Glazúr
	Vibrio parahaemolyticus

	Hisztamin
MM026	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	pH
	Vízaktivitás
MM027	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	pH
	Vízaktivitás
MM028	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
MM029	Shiga toxin termelő Escherichia coli
	Campylobacter spp.
	Listeria monocytogenes
	Sűrűség
	Zsírtartalom
MM030	Enterobaktérium
	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Sűrűség
	Zsírtartalom
MM031	Érzékszervi tulajdonságok
	Összes foszfortartalom
	Listeria monocytogenes
	Mesterséges színezék
	Neoheszperidin DC

	Neotám
	Összes nitrogéntartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Zsírintes szárazanyag-tartalom
	Zsírtartalom
MM032	Enterobaktérium
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Összes foszfortartalom
	Mesterséges színezék
	Neoheszperidin DC
	Neotám
	Mesterséges édesítőszer
	Összes nitrogéntartalom
	Zsírintes szárazanyag-tartalom
	Zsírtartalom
MM033	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kultúrából származó mikroorganizmusok száma
	Fehérjetartalom
	Tejfehérje-tartalom a zsírintes szárazanyagban
	Zsírtartalom
MM034	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kultúrából származó mikroorganizmusok száma
	Fehérjetartalom

	Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban
	Zsírtartalom
MM035	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kultúrából származó mikroorganizmusok száma
	Fehérjetartalom
	Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban
	Zsírtartalom
MM036	Listeria monocytogenes
	Növényi zsírok azonosítása
	Érzékszervi tulajdonságok
	Szárazanyag-tartalom
	Víztartalom a zsírmentes sajtanyagban
	Zsírtartalom szárazanyagra
	Koaguláz pozitív staphylococcus
MM037	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Nitrát
	Szárazanyag-tartalom
	Víztartalom a zsírmentes sajtanyagban
	Zsírtartalom szárazanyagra
MM038	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék

	Szénhidráttartalom
	Cukortartalom
	Zsírtartalom
MM039	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Szénhidráttartalom
	Cukortartalom
	Zsírtartalom
MM040	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Fehérjetartalom
	Zsírimentes tejszárazanyagtartalom
	Zsírtartalom
MM041	Bacillus cereus
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
MM042	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.

	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
MM043	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Bacillus cereus
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
MM046	Bacillus cereus
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Clostridium perfringens
	Érzékszervi tulajdonságok
MM047	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
	Összes telített zsírsav (SAFA)
MM048	B12-vitamin
	Biotin (B7-vitamin)
	Fehérjetartalom
	Szénhidráttartalom
	Transz zsírsavak
	Vas
	Összes foszfortartalom

	Kalcium
	A-vitamin
	D3-vitamin
	C-vitamin (aszcorbinsav)
MM049	Bacillus cereus
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii
	Salmonella spp.
	B12-vitamin
	Biotin (B7-vitamin)
	Fehérjetartalom
	Listeria monocytogenes
	Szénhidrátartalom
	Transz zsírsavak
	Melamin
	Vas
	Összes foszfortartalom
	Kalcium
	A-vitamin
	D3-vitamin
	C-vitamin (aszcorbinsav)
MM050	Mikrobaszám
	szulfitredukáló klostridiumok száma
	Tartósság
	Amitráz
	Benzimidazolok
	Furán

	Kinolon
	Klóramfenikol
	Nitrofurán származékok
	Nitroimidazolok
	nyomelemek
MM051	Fehérjetartalom
	Nátrium
	Szénhidráttartalom
	Zsírtartalom
	C-vitamin (aszcorbinsav)
	Mikrobaszám
	szulfitredukáló klosztridiumok száma
	Tartósság
MM052	Bacillus cereus
MM052	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
MM053	Bacillus cereus
	Fehérjetartalom
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Szénhidráttartalom
	Zsírtartalom
	A-vitamin
	D3-vitamin
	Kalcium
	Nátrium

MM054	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
MM055	Salmonella spp.
MM057	Salmonella spp.
	Tartósítószer
MM058	Enterobaktérium
	Salmonella spp.
	Idegen anyag (tojáshéj maradék)
	Zsírtartalom
	Tartósítószer
MM059	Salmonella spp.
	Idegen anyag (tojáshéj maradék)
	Zsírtartalom
	Tartósítószer
MM060	D-3-hidroxi-vajsav
	Salmonella spp.
MM061	Enterobaktérium
	Fehérjetartalom
	Salmonella spp.
	Idegen anyag (tojáshéj maradék)
	víztartalom
MM064	Savasság
	Transz zsírsavak
	UV fluoreszcencia
	Omega-3 zsírsavak összesen
	Érzékszervi tulajdonságok

	illóanyagtartalom
	Olajsav (C18:1n9c)
	Oldószermaradék
	Összes zsírsav mennyisége
	Peroxidszám
	Réz
	Savszám
	Szappantartalom
	Tokoferolok
	Vas
	Víztartalom
	Zsíroidószerben oldhatatlan anyagtartalom
	Zsírsavösszetétel
MM065	Omega-6 zsírsavak összesen
	Savasság
	Transz zsírsavak
	UV fluoreszcencia
	Érzékszervi tulajdonságok
	illóanyagtartalom
	Olajsav (C18:1n9c)
	Oldószermaradék
	Összes zsírsav mennyisége
	Peroxidszám
	Réz
	Savszám
	Szappantartalom

	Tokoferol-, tokotrienol- és dezmetilszterin-szint
	Vas
	Víztartalom
	Zsírolószerben oldhatatlan anyagtartalom
	Zsírsvösszetétel
MM066	Peroxidszám
	BHA
	BHT
	Propil-gallát
	Tercier-butil-hidrokinon (TBHQ)
MM067	Peroxidszám
	BHA
	BHT
	Propil-gallát
	Tercier-butil-hidrokinon (TBHQ)
MM068	Savfok
	Tömeg
	Alaki hányados
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nátrium-klorid-tartalom
	Salmonella spp.
MM069	Savfok
	Tömeg
	Alaki hányados
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nátrium-klorid-tartalom

	Salmonella spp.
MM070	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Zsírtartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nátrium-klorid-tartalom
	Zsírtartalom szárazanyagra
MM071	Tömeg
	Cukortartalom
	Cukortartalom szárazanyagra
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nátrium-klorid-tartalom
	Zsírtartalom
	Zsírtartalom szárazanyagra
MM072	Tömeg
	Cukortartalom
	Cukortartalom szárazanyagra
	Zsírtartalom
	Zsírtartalom szárazanyagra
	Nátrium-klorid-tartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
MM073	Bacillus cereus
	Tartósítószer
	Coliform
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	Mezofil aerob spóraszám

	Penészgomba
	Salmonella spp.
	Színezéktartalom
	Zsírtartalom
	Só (sógyenérték)-tartalom
MM074	Salmonella spp.
	Savfok
	Benzooesav
	Érzékszervi tulajdonságok
	Főzési idő
	Nedvességtartalom
	Szétfővés mértéke
	Tartósítószer
MM075	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Penészgomba
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nedvességtartalom
	Szemcseméret eloszlás
MM076	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Penészgomba
	Érzékszervi tulajdonságok
	Nedvességtartalom
	Szemcseméret eloszlás
MM078	Hamutartalom

	Más gabona őrleménye
	Nedvességtartalom
	Szemcseméret eloszlás
	Salmonella spp.
	Shiga toxin termelő Escherichia coli
	Érzékszervi tulajdonságok
MM079	Salmonella spp.
	Shiga toxin termelő Escherichia coli
	Érzékszervi tulajdonságok
	Hamutartalom
	Más gabona őrleménye
	Nedvességtartalom
	Szemcseméret eloszlás
MM080	Só (sógyenérték)-tartalom
	Szénhidrátartalom
MM081	Konyhasótartalom szárazanyagra
	Só (sógyenérték)-tartalom
	Vízartalom
	Zsírtartalom
	Szénhidrátartalom
MM082	Bacillus cereus
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Mesterséges édesítőszer
MM083	Bacillus cereus
	Listeria monocytogenes

	Salmonella spp.
	Mesterséges édesítőszer
MM084	Érzékszervi tulajdonságok
	Tisztaság
	Nedvességtartalom
	Nyerszsírtartalom
	Szemcseméret eloszlás
MM085	Elszineződött szem
	Érzékszervi tulajdonságok
	GMO - rizs
	Gyommag őrleménye
	Külső megjelenés
	Nedvességtartalom
	Tisztaság
	Vörös csíkos szem
	Apró törmelék
	Darabos törmelék
	Gipszes szem
	Keverék
MM087	Transz zsírsavak
	Víztartalom
	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Cukortartalom szárazanyagra
	Összes zsírtartalom
MM088	Listeria monocytogenes

	Salmonella spp.
	Mesterséges színezék
	Cukortartalom szárazanyagra
	Érzékszervi tulajdonságok
	Transz zsírsavak
MM089	Listeria monocytogenes
	Mesterséges színezék
	Salmonella spp.
MM090	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
MM091	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Érzékszervi tulajdonságok
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM092	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
MM093	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Érzékszervi tulajdonságok

	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM094	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
	Mesterséges színezék
	Mesterséges édesítőszer
MM095	Listeria monocytogenes
	Norovirus GI
	Norovirus GII
	Salmonella spp.
	Vírusok kimutatása
MM096	Érzékszervi tulajdonságok
	Homoktartalom
MM097	Tartósítószer
	Mesterséges édesítőszer
	Homoktartalom
	Kén-dioxid-tartalom
	Összes cukortartalom
	Szárazanyag-tartalom
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
	Mesterséges színezék
	Érzékszervi tulajdonságok
MM098	Tartósítószer
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék

	Érzékszervi tulajdonságok
	Homoktartalom
	Kén-dioxid-tartalom
	Összes cukortartalom
	Szárazanyag-tartalom
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM099	Salmonella spp.
	Escherichia coli
	Listeria monocytogenes
MM100	Escherichia coli
	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
MM101	Érzékszervi tulajdonságok
	Homoktartalom
	Szárazanyag-tartalom
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM105	Mesterséges édesítőszer
	Szteviol-glikozidok
	Érzékszervi tulajdonságok
	Illósav
	Nátrium-klorid-tartalom
	Savtartalom
	Tartósítószer
MM106	Mesterséges édesítőszer
	Szteviol-glikozidok
	Érzékszervi tulajdonságok

	Nátrium-klorid-tartalom
	Tartósítószer
MM107	Mesterséges édesítőszer
	Szteviol-glikozidok
	Érzékszervi tulajdonságok
	Illósav
	Nátrium-klorid-tartalom
	Savtartalom
	Tartósítószer
MM108	Mesterséges édesítőszer
	Tartósítószer
	Érzékszervi tulajdonságok
	Homoktartalom szárazanyagra
	Kén-dioxid-tartalom
	Mesterséges színezék
	pH
MM109	Tartósítószer
	Érzékszervi tulajdonságok
	Homoktartalom szárazanyagra
	pH
MM110	Kén-dioxid-tartalom
MM111	Érzékszervi tulajdonságok
	Gyümölcstartalom
	Salmonella spp.
	Cukortartalom
	Összes savtartalom

	Listeria monocytogenes
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM112	Gyümölcsstartalom
	Cukortartalom
	Összes savtartalom
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM114	Érzékszervi tulajdonságok
	Hozzáadott nátrium-klorid-tartalom
	pH
MM115	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kén-dioxid-tartalom
MM116	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kén-dioxid-tartalom
MM117	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kén-dioxid-tartalom
MM118	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
	Szénhidrát-tartalom
	Fehérjetartalom

	Zsírtartalom
MM119	Érzékszervi tulajdonságok
	Salmonella spp.
	Listeria monocytogenes
	Szénhidrátartalom
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM120	Salmonella spp.
MM121	Salmonella spp.
MM122	Idegen anyag
	Nedvességtartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koffein
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM123	Érzékszervi tulajdonságok
	Vízben oldhatatlan rész
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
	Listeria monocytogenes
	Nedvességtartalom
	Idegen anyag
	Koffein
	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Zsírtartalom
	MM124
Vizes kivonat	

	Besugárzottság TL-arány
MM125	Szárítási tömegveszteség
	Vizes kivonat
	Besugárzottság TL-arány
MM126	Érzékszervi tulajdonságok
	Éterrel kivont nem illékony anyagtartalom
	Kapszaicinoid tartalom
	Nedvességtartalom
	Őrlési finomság
	Összes hamutartalom
	Savban oldhatatlan hamu
	Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben
	Salmonella spp.
	Penészgomba
	Sudan Red
	MM127
Érzékszervi tulajdonságok	
Éterrel kivont nem illékony anyagtartalom	
Kapszaicinoid tartalom	
Nedvességtartalom	
Őrlési finomság	
Összes hamutartalom	
Savban oldhatatlan hamu	
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben	
Salmonella spp.	
Penészgomba	

MM128	Érzékszervi tulajdonságok
	Éterrel kivont nem illékony anyagtartalom
	Kapszaicinoid tartalom
	Nedvességtartalom
	Őrlési finomság
	Összes hamutartalom
	Savban oldhatatlan hamu
	Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben
	Escherichia coli
	Salmonella spp.
	Penészgomba
MM129	Hamutartalom
	homoktartalom
	Salmonella spp.
	Besugárzottság TL-arány
	Listeria monocytogenes
MM130	Hamutartalom
	homoktartalom
	Salmonella spp.
	Só (sógyenérték)-tartalom
	Besugárzottság TL-arány
	Listeria monocytogenes
	Mesterséges színezék
	Tartósítószer
MM131	Enterobaktérium
	koaguláz pozitív staphylococcus

	Mesterséges színezék
	Salmonella spp.
	Tartósítószer
MM132	Enterobaktérium
	koaguláz pozitív staphylococcus
	Listeria monocytogenes
	Mesterséges színezék
	Salmonella spp.
	Tartósítószer
MM133	Enterococcus
	Escherichia coli
	Pseudomonas aeruginosa
	Coliform
	Fluorid-ion
	Hidrogén-karbonát ion
	Kalcium
	Magnézium
	Nátrium
	Összes ásványianyag-tartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
MM134	Salmonella spp.
	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Neukockin (E 124)
	Kinolinsárga E104
	Tartósítószer

	Narancssárga FCF E110
	Azorubin E122
	Tartrazin E102
	Alluravörös AC E129
MM135	Cukortartalom
MM136	Mesterséges színezék
	Tartósítószer
MM140	Fehérjetartalom
	Szénhidrátartalom
	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Adalékanyagok
	Listeria monocytogenes
MM141	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Klorid jelenlét
MM142	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Klorid jelenlét
MM144	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM145	Összes víztartalom
	Campylobacter spp.
	Salmonella spp.
MM146	Kötőszövet-húsfehérje arány
	Salmonella spp.

	Zsírtartalom
MM147	Escherichia coli
	Fehérjetartalom
	Összes foszfortartalom
	Nátrium-klorid-tartalom
	Nitrit-Nitrát
	Salmonella spp.
	Vízartalom
	Zsírtartalom
MM148	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Vízaktivitás
	pH
MM149	Mikrobaszám
	szulfitredukáló klosztridiumok száma
	Tartósság
MM150	Salmonella spp.
MM151	Shiga toxin termelő Escherichia coli
	Campylobacter spp.
	Listeria monocytogenes
	Sűrűség
	Zsírtartalom
MM152	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Sűrűség
	Zsírtartalom

MM153	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Sűrűség
	Zsírtartalom
MM154	Listeria monocytogenes
	Mikrobaszám
	Érzékszervi tulajdonságok
	Összes foszfortartalom
	Mesterséges színezék
	Neoheszperidin DC
	Neotám
	Mesterséges édesítőszer
	Összes nitrogéntartalom
	Zsírimentes szárazanyag-tartalom
	Zsírtartalom
	MM155
Érzékszervi tulajdonságok	
Kultúrából származó mikroorganizmusok száma	
Tejfehérje-tartalom a zsírimentes szárazanyagban	
Cukortartalom	
Szénhidráttartalom	
Zsírtartalom	
Mesterséges édesítőszer	
Mesterséges színezék	
MM156	
	Érzékszervi tulajdonságok

	Kultúrából származó mikroorganizmusok száma
	Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban
	Cukortartalom
	Szénhidrát-tartalom
	Zsirtartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
MM157	Listeria monocytogenes
	Érzékszervi tulajdonságok
	Kultúrából származó mikroorganizmusok száma
	Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban
	Cukortartalom
	Szénhidrát-tartalom
	Zsirtartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
MM158	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Szárazanyag-tartalom
	Víz-tartalom a zsírmentes sajtanyagban
	Zsirtartalom szárazanyagra
MM159	Érzékszervi tulajdonságok
	Listeria monocytogenes
	Szárazanyag-tartalom
	Víz-tartalom a zsírmentes sajtanyagban
	Zsirtartalom szárazanyagra

MM160	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Vízaktivitás
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	pH
	Tartósítószer
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Só (sóegyenérték)-tartalom
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM161	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Vízaktivitás
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	pH
	Tartósítószer
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Só (sóegyenérték)-tartalom
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM162	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.

	Vízaktivitás
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	pH
	Tartósítószer
	Mesterséges édesítőszer
	Mesterséges színezék
	Só (sógyenérték)-tartalom
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM163	Érzékszervi tulajdonságok
	Salmonella spp.
MM164	Bacillus cereus
	Tartósítószer
	Coliform
	Koaguláz pozitív staphylococcus
	Mezofil aerob spóraszám
	Penészgomba
	Salmonella spp.
	Színezéktartalom
	Zsírtartalom
	Só (sógyenérték)-tartalom
MM165	Salmonella spp.
	Savfok
	Tartósítószer
	Érzékszervi tulajdonságok

	Főzési idő
	Nedvességtartalom
	Szétfővés mértéke
MM166	Salmonella spp.
	Savfok
	Tartósítószer
	Érzékszervi tulajdonságok
	Főzési idő
	Nedvességtartalom
	Szétfővés mértéke
MM167	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Érzékszervi tulajdonságok
	Szénhidráttartalom
	Fehérjetartalom
	Zsírtartalom
MM168	Idegen anyag
	Nedvességtartalom
	Érzékszervi tulajdonságok
	Koffein
	Vízben oldható szárazanyag-tartalom
MM169	Fehérjetartalom
	Szénhidráttartalom
	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Adalékanyagok

	Listeria monocytogenes
MM170	Fehérjetartalom
	Szénhidráttartalom
	Cukortartalom
	Mesterséges édesítőszer
	Adalékanyagok
	Listeria monocytogenes