

## CORRECCIÓN DE ERRORES

### Corrección de errores del Reglamento (CE) n.º 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

(Diario Oficial de la Unión Europea L 322 de 7 de diciembre de 2007)

En la página 27, en el anexo que modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, en las modificaciones del capítulo 2, en la modificación relativa a la fila 2.4.1:

donde dice:

«Categoría de alimentos»	Microorganismos	Plan de muestreo <sup>(1)</sup>		Límites		Método analítico de referencia <sup>(2)</sup>	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultados insatisfactorios
		n	c	m	M			
2.4.1. Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocinados	E. coli	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción
	Estafilococos coagulasa positivos	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M.

<sup>(2)</sup> Se utilizará la última versión de la norma.»

debe decir:

«Categoría de alimentos»	Microorganismos	Plan de muestreo <sup>(1)</sup>		Límites		Método analítico de referencia <sup>(2)</sup>	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultados insatisfactorios
		n	c	m	M			
2.4.1. Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocinados	E. coli	5	2	1 NMP/g	10 NMP/g	ISO TS 16649-3	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción
	Estafilococos coagulasa positivos	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Final del proceso de fabricación	Mejoras en la higiene de la producción

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M.

<sup>(2)</sup> Se utilizará la última versión de la norma.»