

## LES PRINCIPAUX GROUPES D'ALIMENTS, LEUR VALEUR D' $a_w$ ET LES MICROORGANISMES SUSCEPTIBLES DE S'Y MULTIPLIER

$a_w$	ALIMENTS	MICROORGANISMES
1,00 - 0,98	Viandes fraîches et poissons Fruits et légumes frais Lait Légumes en conserve Fruits en conserve (sirop léger)	La plupart des microorganismes pathogènes ou non
0,98 - 0,93	Lait concentré Pâte de tomate Produits de fromage fondu ( <i>processed</i> ) Pain Viandes marinées en conserve Saucisses fermentées (non séchées) Saucisses cuites Fruits en conserve (sirop épais) La plupart des fromages affinés	<i>Clostridium botulinum</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> spp <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Bacillus cereus</i> Bactéries lactiques <i>Listeria monocytogenes</i>
0,93 - 0,85	Saucisses fermentées ou séchées Bœuf séché Jambon cru Quelques fromages forts Lait concentré sucré	<i>Staphylococcus aureus</i> Moisissures – mycotoxines ( <i>Aspergillus</i> )
0,85 - 0,60	Fruits séchés Farine Céréales Confitures et gelées Noix Aliments à humidité intermédiaire	Pas de croissance de microorganismes pathogènes  <i>Staphylococcus aureus</i>  Croissance des organismes xérophiles, osmophiles et halophiles
0,60 et moins	Chocolat Confiseries Miel Biscuits Craquelins Chips Œufs séchés Poudre de lait Aliments à basse humidité Nouilles Pâtes commerciales sèches	Il n'y a aucune croissance de microorganismes pathogènes, mais ceux-ci peuvent rester viables pendant une longue période.

Date de mise à jour : 2018-09-19