



**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI SERVIZI EDUCATIVI DELL'UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE**

Allegato 08

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI
DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007 versione consolidata 2020, oltre i limiti previsti dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, Staphilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo.

In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

INDICE

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA E OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. PRODOTTI SURGELATI
16. AMBIENTE DI LAVORO

1 ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000	
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g	
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g	
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1.000	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g	
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g	
3	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	

2 CACAO E SUE PREPARAZIONI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000	
1	Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
1	Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g	
1	Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100	
1	Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	
1	Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e S.m.i.

3 MIELE				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000	
1	Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	
1	Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10	
1	Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	
1	Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Miele	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i.

4 CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
2	Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
2	Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..

5 PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
2	Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000	
2	Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
2	Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100	
2	Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000	
2	Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	
2	Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000	
2	Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000	
2	Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
2	Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000	
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100	
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000	
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	

3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

6 PASTE ALIMENTARI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	
1	Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		
1	Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		
1	Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		
1	Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		
1	Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		
1	Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	
1	Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		
1	Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		
1	Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		
1	Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		
1	Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		
1	Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		
1	Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		
1	Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	
2	Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		

2	Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020

7	ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI			
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..

1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

8	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE			
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 100	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 1.000	
1	Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	Assente in 25 g	

9 CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI – PRODOTTI DI SALUMERIA					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		
1	Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		
2	Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alla carne fresca di pollame	
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		
3	Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		

4	Carne cunicola fresca refrigerata - - Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
5	Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
5	Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
6	Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

7	Preparazioni crude a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolare modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

10 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2.000	
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml	
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml	
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml	
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml	
1	Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.
1	Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti
2	Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml	
2	Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml	
2	Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml	
2	Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml	
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10	
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
4	Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
4	Yogurt e latti fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100	
4	Yogurt e latti fermentati	Escherichia coli	≤ 100	
4	Yogurt e latti fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza
4	Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
4	Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..

5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
6	Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
7	Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
7	Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni

	pastorizzazione				consolidate 2020
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
12	Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i E 1441/2007 e versioni consolidate 2020

11 UOVA E OVOPRODOTTI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
1	Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100	
1	Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
1	Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
2	Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente sul guscio Assente nel tuorlo	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova

12 PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100	
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100	

3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
4	Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Prodotti marinati acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. E 1441/2007 e versioni consolidate 2020
8	Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE				
13	MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso....			
	MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...			
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 100	
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000	
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina

1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca e semi conserve	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. e 1441/2007 e versioni consolidate 2020
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
3	Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

14	CONSERVE E SEMICONSERVE			
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di <i>C. Botulinum</i> viene inibita.
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di <i>C. Botulinum</i> viene inibita.
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale
1	Conserven vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000	
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	<i>Bacillus cereus</i> presunto	≤ 10.000	
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	
2	Semiconserven vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i...

15 PRODOTTI SURGELATI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Surgelati carne	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
1	Surgelati carne	Coliformi totali	≤ 1.000	
1	Surgelati carne	Escherichia coli	≤ 500	
1	Surgelati carne	Staphilococcus aureus	≤ 500	
1	Surgelati carne	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	
1	Surgelati carne	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
1	Surgelati carne	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
2	Surgelati pesce	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
2	Surgelati pesce	Coliformi totali	≤ 1.000	
2	Surgelati pesce	Escherichia coli	≤ 100	
2	Surgelati pesce	Staphilococcus aureus	≤ 50	
2	Surgelati pesce	Anaerobi solfito riduttori	≤ 50	
2	Surgelati pesce	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
2	Surgelati pesce	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Coliformi totali	≤ 3.000	
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Escherichia coli	≤ 100	
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Staphilococcus aureus	≤ 500	
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..
3	Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	≤ 500	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	≤ 100	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Staphilococcus aureus	≤ 500	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
4	Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05 e 1441/07 e s.m.i..

16	AMBIENTE DI LAVORO			
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note
1	Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500 ufc/m3	
1	Igiene aria	Muffe	< 500 ufc/m3	
1	Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2	
1	Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/cm2	
2	Superfici	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2	
2	Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2	
2	Superfici	Escherichia coli	< 1 ufc/cm2	
2	Superfici	Listeria monocytogenes	Assente	
2	Superfici	Salmonella spp.	Assente	
2	Utensili	Salmonella spp.	Assente	
2	Utensili	Coliformi totali	< 10 ufc/cm2	
2	Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100 ufc/cm2	
2	Utensili	Escherichia coli	< 1 ufc/cm2	
2	Utensili	Listeria monocytogenes	Assente	
3	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50 ufc/24 cm2	
3	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50 ufc/24 cm2	
3	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50 ufc/24 cm2	