

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI BOVINE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	800.000	1.000	1.000	100	5	assente
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	1.000.000	2.000	2.000	100	10	assente
Carne trita (già pronta o preparata al momento da cuocere)	1.000.000	5.000	5.000	100	10	assente
Carne trita da consumare cruda	500.000	500	500	50	5	assente
Carne affettata per carpaccio	500.000	500	500	50	5	assente

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI DI SUINO CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	1.000	100	15	assente
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	2.000.000	10.000	10.000	100	15	assente

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI AVICUNICOLE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Carcasse intere fresche o sottovuoto, refrigerate o congelate	2.000.000	10.000	10.000	1.000	15	assente
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	1.000	100	10	assente
Frattaglie	1.000.000	10.000	10.000	1.000	15	assente

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI DI PESCE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Pesce intero o a tranci refrigerato o surgelato	500.000	1.000	1.000	100	5	assente
Molluschi (cozze, vongole, seppie, ecc.) già puliti e surgelati	100.000	100	100	100	5	assente
Baccalà già lavato (dissalato) pronto da Cucinare	1.000.000	1.000	1.000	100	5	assente

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI COTTE di qualunque origine (bovine, suine, avicunicole) E DI PESCE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Pezzi interi (tagli e carcasse)	50.000	500	500	50	5	assente
Porzioni unitarie	500.000	500	500	50	5	assente
Ragù di carne	10.000	100	100	50	5	assente
Brodo di carne, preparati per brodo	10.000	100	100	50	5	assente

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI SALUMERIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Prodotti salati, crudi ed interi (prosciutto, pancetta, bresaola, ecc.)	300.000	1.000	1.000	100	25	assente
Prodotti crudi affettati	1.000.000	1.000	1.000	100	25	assente
Prodotti cotti interi (salame e salamelle, spalla, mortadella, lingua salmistrata, ecc.)	30.000	100	100	100	25	assente
Prodotti cotti affettati	500.000	100	100	100	25	
Prosciutto cotto intero	10.000	100	50	50	5	assente
Prosciutto cotto affettato	10.000 3.000.000 lattici	100	50	50	5	assente

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI INSACCATI CRUDI E DA CUOCERE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Salami	30.000.000 Batteri lattici e micrococchi	1.000	100	100	25	assente
Salsiccia di maiale, cotechino, ecc.	1.000.000	10.000	10.000	1.000	100	assente

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI FORMAGGI E DEI LATTICINI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmental, ecc.)	500.000	100	100	50	5	assente	...
Formaggi freschi mozzarella, ricotta, caprini)	1.000.000 Lattici 5.000.000	10.000	1.000	100	5	assente	...
Formaggio grattugiato	50.000	100	100	50	5	assente	...
Burro	500.000	1.000	1.000	100	5	assente	10
Yogurt	100.000	100	100	50	5	assente	...
Per legge							
Latte UHT	110	assente	...
Latte in polvere	10.000	assente	...	assente	...	assente	...
Latte sterilizzato	12	assente	...
Latte pastorizzato	...	12	assente	...
Panna	...	12		

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE VERDURE FRESCHE LAVATE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, finocchi, prezzemolo, ecc.	1.000.000	2.000	1.000	100	10	assente

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE VERDURE COTTE (raffreddate a temperatura ambiente)

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Spinaci, patate, erbe, coste, barbabietole, cornetti, zucchine, minestrone, ecc.	100.000	200	200	50	5	assente

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRIMI PIATTI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
CRUDI Pasta sfoglia per lasagne, pasta fresca con uova e spinaci	500.000	1.000	50	50	...	assente
Ravioli di magro, ravioli di carne, tortellini, gnocchi	3.000.000	1.000	50	50	...	assente
Preparato per stracciatella, tagliatelle all'uovo	5.000	500	50	50	...	assente
Pasta sfoglia e brioches surgelate	500.000	5.000	assente	assente	...	assente
COTTI Pasta in bianco, riso in bianco	5.000	500	50	50	...	assente
Paste condite	50.000	100	100	50	...	assente

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	50.000	100	100	50	5	assente
Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	50.000	100	100	50	5	assente
Insalata russa	50.000	500	500	100	5	assente
Involtini di prosciutto	50.000	500	500	100	5	assente
Maionese (ph 4,5 - 5)	50.000	500	500	100	5	assente
Polpettoni e polpette, peperoni e pomodori ripieni	30.000	100	100	50	25	assente
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, cima alla genovese	30.000	100	100	50	25	assente
Pollo in gelatina e vitello tonnato	500.000	1.000	1.000	50	5	assente

TABELLA N bis

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Salsa verde	1.000.000	2.000	1.000	100	5	assente
Salsa di pomodoro e besciamella	10.000	100	100	50	5	assente
Pesto	5.000.000	5.000	50	50	5	assente
Gelatina	500	50	50	50	5	assente

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI DOLCI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Prodotti da forno, budini e macedonie	5 - 10 x 1.000	300 Coliformi fecali (E. coli 1 - 3)	50	50	...	assente	50
Gelati (Legge)	100.000 - 1.000.000	120 - 1.100	...	12 - 110	...	assente	...
Preparati per gelati	1.00 - 1.000	12 - 110	...	12	...	assente	...

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE BEVANDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Succhi	assente	...
Acqua (Legge)	10 (37° C.) 100 (22° C.)	Assente / 100 ml Coliformi fecali E. coli Assente / 100 ml	assente	...
Bibite analcoliche	200	10	10	10	...	assente	50
Vini	500	10	10	10	...	assente	10

TABELLA Q

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA: VARIE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Uova crude	500.000 - 5.000.000	500	50	50	assenti	assente	...
Uova sode	5.000	50	50	50	assenti	assente	...
Frittate	5.000	500	50	50	assenti	assente	...
Farine, pane grattugiato	100.000	550	50	50	assenti	assente	10.000
Pane intero	5.000	100	50	50	assenti	assente	10.000