

ALLEGATO 10

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI

Allegato 10 - Limiti di contaminazione microbiologica degli alimenti pronti al consumo

Alimento	CBT	Coliformi totali	E. Coli	Staphylococcus aureus coag. +	Anaerobi solfito riduttori	Bacillus cereus
Primi piatti caldi conditi (pasta, riso, paste industriali ripiene)	10.000	500	10	50	10	50
Sughi caldi	10.000	500	10	10	10	50
Sughi freddi (es. pesto)	1.000.000	500	10	50	10	50
Insalate di pasta e riso (o altri cereali) freddi conditi	500.000	1.000	10	100	10	100
Secondi piatti a base di carne e pesce cotti (porzione unitaria)	100.000	500	10	50	10	-
Salumi cotti	100.000	500	10	50	10	-
Salumi stagionati (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	-	1000	50	100	10	-
Frittate con verdure	100.000	500	10	50	10	50
Frittate	10.000	500	10	50	10	-
Sformati	100.000	500	10	50	10	50
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	30.000	-	10	assenti	25	-
Verdure cotte	100.000	500	10	50	10	50
Verdure fresche crude	1.500.000	-	100	500	-	-
Verdure IV gamma	10.000.000	-	100	50	-	-

Alimento	CBT	Coliformi totali	E. Coli	Staphylococcus aureus coag. +	Anaerobi solfito riduttori	Bacillus cereus
Formaggi freschi (es. mozzarella, crescenza)	-	10.000	10	10	100	-
Formaggi a media stagionatura (es. taleggio, fontal, gorgonzola, emmenthal, ecc.)	-	10.000	100	100	100	-
Formaggi pasta dura (Grana padano, pecorino)	-	500	50	50	100	-
Formaggio grattugiato	-	1000	100	100	100	-
Prodotti da forno	10.000	300	10	10	10	-

In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria assenti in 25 g.

Gli alimenti pronti al consumo potranno essere sottoposti ad indagine microbiologica procedendo alla ricerca di tutti o solo di alcuni dei parametri previsti nel presente allegato.