

ALLEGATO 10

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI

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

Alimento	CBT (ufc/g)	Coliformi totali (ufc/g)	E. Coli (ufc/g)	Stafilococchi coagulasi + (ufc/g)	Anaerobi solfito riduttori (ufc/g)	Bacillus cereus presunto (ufc/g)
Primi piatti caldi conditi (pasta, riso, paste industriali ripiene)	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Insalate di pasta e riso (o altri cereali) freddi conditi	10 ⁶	-	5x10 ²	10 ²	10	10 ²
Secondi piatti a base di carne e pesce cotti	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Salumi cotti	10 ⁴	-	10	10 ²	10 ²	-
Salumi stagionati (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	-	-	10	10 ²	10 ²	-
Frittate con verdure	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Frittate	10 ⁵	-	10	10 ²	10	-
Sformati	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Verdure cotte	10 ⁵	-	10	10 ²	10	10 ²
Verdure crude (fresche e IV Gamma)	-	-	10 ²	10 ²	30	10 ²

Alimento	CBT	Coliformi totali (ufc/g)	E. Coli (ufc/g)	Stafilococchi coagulasi + (ufc/g)	Anaerobi solfito riduttori (ufc/g)	Bacillus cereus presunto (ufc/g)
Formaggi freschi (es. mozzarella, crescenza)	-	10^4	10	10	10^2	-
Formaggi a media stagionatura (es. taleggio, fontal, gorgonzola, emmenthal, ecc.)	-	10^4	10^2	10^2	10^2	-
Formaggi pasta dura (parmigiano reggiano, pecorino)	-	-	10^3	10^3	10^2	-
Formaggio grattugiato	-	10^3	10^2	10^2	10^2	-
Prodotti da forno (pane, biscotti, pasticceria da forno)	10^4	3×10^2	10	10^2	-	10^2

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

I limiti riportati in tabella rappresentano una qualità microbiologica ottimale per la tipologia di prodotto.