



**SEZIONE I**

**ALLEGATO 10**

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE  
MICROBICA DEGLI  
ALIMENTI**

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI**

ALIMENTO	CBT (ufc/g)	COLIGORMI TOTALI (ufc/g)	E. COLI (ufc/g)	STAFILOCOCCHI COAGULASI + (ufc/g)	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI (ufc/g)	BACILLUS CERE PRESUNTO (ufc/g)
Primi piatti caldi conditi (pasta, riso, paste industriali ripiene)	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Insalate di pasta e riso (o altri cereali) freddi conditi	10 <sup>6</sup>	-	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Secondi piatti a base di carne e pesce cotti	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Salumi cotti	10 <sup>4</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	-
Salumi stagionati (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	-	-	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	-
Frittate con verdure	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Frittate	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	-
Sformati	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Polpettoni e polpette, verdure ripiene	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Verdure cotte	10 <sup>5</sup>	-	10	10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>
Verdure crude (fresche e IV Gamma)	-	-	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	30	10 <sup>2</sup>

ALIMENTO	CBT (ufc/g)	COLIGORMI TOTALI (ufc/g)	E. COLI (ufc/g)	STAFILOCOCCI COAGULASI + (ufc/g)	ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI (ufc/g)	BACILLUS CEREUS PRESUNTO (ufc/g)
Formaggi freschi (es. mozzarella, crescenza)	-	10 <sup>4</sup>	10	10	10 <sup>2</sup>	-
Formaggi a media stagionatura (es. taleggio, fontal, gorgonzola, emmenthal, ecc.)	-	10 <sup>4</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	-
Formaggi pasta dura (parmigiano reggiano, pecorino)	-	-	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>2</sup>	-
Formaggio grattugiato	-	10 <sup>3</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	-
Prodotti da forno (pane, biscotti, pasticceria da forno)	10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>2</sup>	10	10 <sup>2</sup>	-	10 <sup>2</sup>

**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