

**POLITECNICO DI TORINO**

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

**ALLEGATO n. 2  
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

Marzo 2018

**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 oppure 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

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

| <b>1 ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE<br/>A FINI MEDICI SPECIALI</b> |   |  |   |                               |  |
|--|---|--|---|-------------------------------|--|
|  | <b>Prodotti</b>   | <b>Parametro</b>                         | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>                   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Aerobi mesofili totali                   | ≤ 10.000                                |                               | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>   | 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                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b>   | Alimenti di proseguimento in polvere  | Enterobacteriaceae                       | Assenti in 10g                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b>   | Alimenti di proseguimento in polvere  | Salmonella spp.                          | Assente in 25g                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Anaerobi solfito riduttori               | ≤ 100                                   |                               | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Muffe                                    | ≤ 100                                   |                               | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Lieviti                                  | ≤ 1000                                  |                               | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Staphilococchi coagulasi positivi        | ≤ 100                                   |                               | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>   | 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                                   |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>   | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali   | Clostridium perfringens                  | ≤ 100                                   | Per prodotti contenenti carne | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>   | 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                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>   | 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                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>   | Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali   | Listeria monocytogenes                   | Assente in 25g                          |                               | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

| <b>2 CACAO E SUE PREPARAZIONI</b> |                          |  |   |   |  |
|-----------------------------------|--------------------------|--|---|---|--|
|                                   | <b>Prodotti</b>          | <b>Parametro</b>                             | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 100.000                               |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Muffe  | Assenti in 10g                          |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Lieviti                                      | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>                          | Cacao e sue preparazioni | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>                          | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

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

| <b>3 MIELE</b> |                 |                                     |   |   |  |
|----------------|-----------------|-------------------------------------|---|---|--|
|                | <b>Prodotti</b> | <b>Parametro</b>                    | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>       | Miele           | Aerobi mesofili totali              | ≤ 1.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>       | Miele           | Anaerobi solfito riduttori          | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>       | Miele           | Spore di anaerobi solfito riduttori | <10                                     |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>       | Miele           | Bacillus cereus presunto            | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>       | Miele           | Salmonella spp.                     | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>       | Miele           | Listeria monocytogenes              | Assente in 25 g*<br>oppure ≤100 ufc/g   | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

| <b>4 CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE</b> |  |                                   |   |   |  |
|---|--|-----------------------------------|---|---|--|
|   | <b>Prodotti</b>                        | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>                                      | Farina                                 | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Altri cereali quali riso, orzo, etc... | Aerobi mesofili totali            | ≤ 100.000                               |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Enterobacteriaceae                | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Bacillus cereus presunto          | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Lieviti                           | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Muffe                             | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>2</b>                                      | Cereali e prodotti della macinazione   | Listeria monocytogenes            | Assente in 25 g*<br>oppure ≤100 ufc/g   | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

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

| <b>5 PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO</b> |   |                                   |   |   |  |
|---|---|-----------------------------------|---|---|--|
|   | <b>Prodotti</b>   | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             | Limite valido anche per pasticceria surgelata                                   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Enterobacteriaceae                | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Coliformi totali                  | ≤ 1000                                  | Limite valido anche per pasticceria surgelata                                   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Bacillus cereus presunto          | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Lieviti                           | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Muffe                             | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>1</b>  | Pasticceria fresca e preparati per pasticceria                | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>  | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Aerobi mesofili totali            | <1.000.000                              |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Coliformi totali                  | ≤ 3.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Bacillus cereus presunto          | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Lieviti                           | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Muffe                             | < 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | Pane, pane industriale  | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>2</b>  | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>  | Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)   | Aerobi mesofili totali            | <1.000.000                              |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>  | Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)   | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>  | Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)   | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>  | Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)   | Coliformi totali                  | ≤ 3.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>  | Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)   | Bacillus cereus presunto          | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

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

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

| <b>6</b> | <b>PASTE ALIMENTARI</b>   |                                   |   |   |  |
|----------|---------------------------|-----------------------------------|---|---|--|
|          | <b>Prodotti</b>           | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Muffe                             | ≤ 1.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo secca      | Listeria monocytogenes            | Assente in 25 g*<br>oppure ≤100 ufc/g   | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Muffe                             | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Coliformi totali                  | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Bacillus cereus                   | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b> | Pasta all'uovo fresca     | Listeria monocytogenes            | Assente in 25 g*<br>oppure ≤100 ufc/g   | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b> | Pasta ripiena industriale | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

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

|   |  |                                   |                                    |   |  |
|---|--|-----------------------------------|------------------------------------|---|--|
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

| 7 | <b>ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI</b>                |                          |   |   |  |
|---|---|--------------------------|---|---|--|
|   | <b>Prodotti</b>   | <b>Parametro</b>         | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Aerobi mesofili totali   | ≤ 50.000.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Batteri lattici mesofili | ≤ 5.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Pseudomonas spp.         | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Escherichia coli         | ≤ 1.000                                 |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Muffe                    | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Lieviti                  | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 1 | Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Salmonella spp.          | Assente in 25 g                         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

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

|          |  |   |                                    |   |  |
|----------|--|---|------------------------------------|---|--|
| <b>1</b> | 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                 |
| <b>2</b> | Semi germogliati pronti al consumo   | Escherichia coli                                    | ≤ 100                              |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b> | Semi germogliati pronti al consumo   | Bacillus cereus                                     | ≤ 10.000                           |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b> | Semi germogliati pronti al consumo   | Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC) | Assente in 25 g                    |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b> | Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi | Salmonella spp.                                     | Assente in 25 g                    |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>3</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b> | 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                 |
| <b>4</b> | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati                     | Escherichia coli                                    | ≤ 1.000                            |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>4</b> | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati                     | Batteri lattici mesofili                            | ≤ 1.000.000                        |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>4</b> | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati                     | Lieviti   | ≤ 1.000.000                        |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>4</b> | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati                     | Muffe   | ≤ 100.000                          |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>4</b> | Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati                     | Salmonella spp.                                     | Assente in 25 g                    |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>4</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>4</b> | 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                 |

| <b>8</b> | <b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b> |                                   |   |             |  |
|----------|----------------------------------|-----------------------------------|---|-------------|--|
|          | <b>Prodotti</b>                  | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b> | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Aerobi mesofili totali            | ≤ 5.000.000                             |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Muffe                             | ≤ 10.000                                |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Enterobacteriaceae                | ≤ 100                                   |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Bacillus cereus presunto          | ≤ 10.000                                |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Clostridium perfringens           | ≤ 1.000                                 |             | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b> | Spezie ed erbe aromatiche        | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |             | Legge 283/1962, art. 5                 |

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

| <b>9 CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI –<br/>PRODOTTI DI SALUMERIA</b> |   |  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
|  | <b>Prodotti</b>                           | <b>Parametro</b>   | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 1  | Carni rosse fresche refrigerate           | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)               | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| 1  | Carni rosse fresche refrigerate           | Campylobacter spp. termofili                               | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| 2  | Carne suina in pezzi refrigerata          | Enterobacteriaceae   | ≤ 100.000                               |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Aerobi mesofili totali                                     | ≤ 10.000.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Escherichia coli   | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Enterobacteriaceae   | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Pseudomonas spp. presunto                                  | ≤ 10.000.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Staphilococchi coagulasi positivi                          | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Anaerobi solfito riduttori                                 | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Clostridium perfringens                                    | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Salmonella spp.  | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis             | Assente in 25 g                         | Parametro applicabile solo alal carne fresca di pollame                         | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)               | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| 3  | Carni bianche avicole fresche refrigerate | Campylobacter spp. termofili                               | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| 3  | Carcassa intera di volatile               | Batteri lattici  | ≤ 100.000.000                           |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 4  | Carne cunicola fresca refrigerata         | Aerobi mesofili totali                                     | ≤ 10.000.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

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

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

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

|   |  |  |                                    |   |  |
|---|--|--|------------------------------------|---|--|
| 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.             |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 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.             |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| 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                 |

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

|           |  |  |                                    |   |  |
|-----------|--|--|------------------------------------|---|--|
| <b>9</b>  | 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                 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Escherichia coli   | ≤ 100                              |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Enterobacteriaceae   | ≤ 1.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Staphilococchi coagulasi positivi                          | ≤ 10.000                           | Critero indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati      | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Anaerobi solfito riduttori                                 | ≤ 1.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Clostridium perfringens                                    | ≤ 1.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>10</b> | Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)                   | Salmonella spp.  | Assente in 25 g                    |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>10</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>10</b> | 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                 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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 |
| <b>11</b> | 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                 |
| <b>11</b> | 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.             |
| <b>11</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>11</b> | 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                 |
| <b>11</b> | 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                 |

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

| <b>10 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</b> |  |  |   |   |   |
|-------------------------------------|--|--|---|---|---|
|                                     | <b>Prodotti</b>                                | <b>Parametro</b>                             | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                                |
| 1                                   | Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 2000                                  |   | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 1                                   | Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Salmonella spp.                              | Assente in 25 ml                        |   | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 1                                   | Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Listeria monocytogenes                       | Assente in 25 ml                        |   | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 1                                   | Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC) | Assente in 25 ml                        |   | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 1                                   | Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 ml                        |   | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 1                                   | Latte UHT                                      | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 110 ufc/ml                            | Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.  | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 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 | Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.                          |
| 2                                   | Latte pastorizzato                             | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10 ufc/ml                             |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 2                                   | Latte pastorizzato                             | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 100 ufc/ml                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 2                                   | Latte pastorizzato                             | Salmonella spp.                              | Assente in 25 ml                        |   | Legge 283/1962, art. 5                            |
| 2                                   | Latte pastorizzato                             | Listeria monocytogenes                       | Assente in 25 ml                        |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 3                                   | Latte in polvere e siero di latte in polvere   | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10                                    |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 3                                   | Latte in polvere e siero di latte in polvere   | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 100                                   |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 3                                   | Latte in polvere e siero di latte in polvere   | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g                         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 3                                   | Latte in polvere e siero di latte in polvere   | Listeria monocytogenes                       | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                            |
| 4                                   | Gelati con base di latte e/o uova              | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 500.000                               |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Gelati con base di latte e/o uova              | Escherichia coli                             | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Gelati con base di latte e/o uova              | Enterobacteriaceae                           | ≤ 100                                   |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 4                                   | Gelati con base di latte e/o uova              | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Gelati con base di latte e/o uova              | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g                         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 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.   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |
| 4                                   | Yogurt e lattii fermentati                     | Enterobacteriaceae                           | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Yogurt e lattii fermentati                     | Escherichia coli                             | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Yogurt e lattii fermentati                     | Germi specifici di fermentazione             | <5.000.000                              | Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza                                       | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013            |
| 4                                   | Yogurt e lattii fermentati                     | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                            |
| 4                                   | Yogurt e lattii fermentati                     | Listeria monocytogenes                       | Assente in 25 g                         | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                        |

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

|   |   |  |                 |   |  |
|---|---|--|-----------------|---|--|
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 100.000       |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Escherichia coli                             | ≤ 100           |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10            |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Muffe  | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Lieviti                                      | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 5 | Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato   | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 10.000        |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>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,<br>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. | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 6 | Panna da latte crudo  | Coliformi totali                             | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna a base di latte crudo   | Escherichia coli                             | ≤ 100           |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 7 | Burro da latte crudo  | Coliformi totali                             | ≤ 100           |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna   | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10.000        |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna di latte crudo  | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 10.000        |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna   | Muffe  | ≤ 100           |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna   | Lieviti                                      | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 7 | Burro e panna   | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962,<br>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. | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 7 | Burro e panna   | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962,<br>art. 5                    |
| 7 | Burro e panna   | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962,<br>art. 5                    |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Muffe  | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Escherichia coli                             | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 100.000       |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Anaerobi solfito riduttori                   | ≤ 1.000         |   | PRISA2012<br>Regione Piemonte<br>Rev.00/2013 |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962,<br>art. 5                    |
| 8 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo  | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962,<br>art. 5                    |
| 9 | Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |
| 9 | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato  | Escherichia coli                             | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005<br>e s.m.i.                |

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

|           |  |  |                 |   |  |
|-----------|--|--|-----------------|---|--|
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i              |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Muffe  | ≤ 1.000         |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Anaerobi solfito riduttori                   | ≤ 10.000        |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Bacillus cereus presunto                     | ≤ 10.000        |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Pseudomonas spp. presunto                    | ≤ 100.000.000   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>9</b>  | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>9</b>  | 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                 |
| <b>9</b>  | Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato   | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>10</b> | Formaggi a pasta molle da latte crudo  | Escherichia coli                             | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>10</b> | Formaggi a pasta molle da latte crudo  | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 100.000       |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>10</b> | Formaggi a pasta molle da latte crudo  | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>10</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>10</b> | Formaggi a pasta molle da latte crudo  | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>10</b> | Formaggi a pasta molle da latte crudo  | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 10.00.000     |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Escherichia coli                             | ≤ 1.000         |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Coliformi totali                             | ≤ 100.000       |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 100           |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Muffe  | ≤ 1.000         |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Lieviti                                      | ≤ 1.000         |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Bacillus cereus presunto                     | ≤ 10.000        |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Pseudomonas spp. presunto                    | ≤ 100.000.000   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>11</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>11</b> | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato   | Campylobacter spp. termofili                 | Assente in 25 g |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>12</b> | 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.             |

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

| <b>11 UOVA E OVOPRODOTTI</b> |                        |                                   |  |   |  |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------------|--|---|--|
|                              | <b>Prodotti</b>        | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b>  | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                         |
| <b>1</b>                     | Ovoprodotti            | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                              |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013     |
| <b>1</b>                     | Ovoprodotti            | Enterobacteriaceae                | ≤ 100                                    |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                 |
| <b>1</b>                     | Ovoprodotti            | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013     |
| <b>1</b>                     | Ovoprodotti            | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                          |   | Legge 283/1962, art. 5                     |
| <b>1</b>                     | Ovoprodotti            | Listeria monocytogenes            | Assente in 25 g                          | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.                 |
| <b>2</b>                     | Uova in guscio fresche | Salmonella spp.                   | Assente sul guscio<br>Assente nel tuorlo | Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova                                       | Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991 |

| <b>12 PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b> |   |                                   |   |   |  |
|---|---|-----------------------------------|---|---|--|
|   | <b>Prodotti</b>   | <b>Parametro</b>                  | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>  | Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato   | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato   | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato   | Enterobacteriaceae                | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato   | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>  | Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato   | Salmonella spp.                   | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>  | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b>  | Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)  | Aerobi mesofili totali            | ≤ 10.000.000                            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>  | 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                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>2</b>  | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>3</b>  | Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei   | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b>  | Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei   | Escherichia coli                  | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

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

|          |   |                                   |                 |   |  |
|----------|---|-----------------------------------|-----------------|---|--|
| <b>3</b> | 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 |
| <b>3</b> | 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 |
| <b>3</b> | 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                 |
| <b>3</b> | 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>4</b> | Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo  | Escherichia coli                  | ≤ 10            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>5</b> | 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 |
| <b>6</b> | 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 |
| <b>6</b> | 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 |
| <b>7</b> | Prodotti sgusciati di molluschi cotti   | Escherichia coli                  | ≤ 10 MPN/g      |   | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>8</b> | Molluschi bivalvi vivi  | Aerobi mesofili totali            | ≤ 1.500.000     |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

| <b>PREPARAZIONI GASTRONOMICHE</b> |  |  |   |   |  |
|-----------------------------------|--|--|---|---|--|
| <b>13</b>                         | <b>MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso...</b> |  |   |   |  |
|                                   | <b>MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...</b>             |  |   |   |  |
|                                   | <b>Prodotti</b>  | <b>Parametro</b>                             | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Aerobi mesofili totali                       | ≤ 1.000.000                             |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Escherichia coli                             | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Enterobacteriaceae                           | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Staphilococchi coagulasi positivi            | ≤ 1.000                                 |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, 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                                    | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Clostridium perfringens                      | ≤ 100                                   | Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca                                    | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, 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 | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)   | Salmonella spp.                              | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, 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.                       | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>1</b>                          | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, 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   | Legge 283/1962, art. 5                 |

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

|          |   |   |                 |   |  |
|----------|---|---|-----------------|---|--|
| <b>1</b> | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, 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                 |
| <b>2</b> | Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi                | Aerobi mesofili totali                            | ≤ 10.00.000     |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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 |
| <b>2</b> | 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                 |
| <b>2</b> | 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.                       | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |
| <b>2</b> | 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                 |
| <b>2</b> | 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                 |
| <b>3</b> | Panini farciti  | Aerobi mesofili totali                            | ≤ 100.000.000   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>3</b> | Panini farciti  | Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili | <100            |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>4</b> | 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 |
| <b>5</b> | 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 |
| <b>6</b> | 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 |
| <b>6</b> | 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 |

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

| <b>14 CONSERVE E SEMICONSERVE</b> |   |                                     |   |   |  |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|---|---|--|
|                                   | <b>Prodotti</b>   | <b>Parametro</b>                    | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b>   | <b>Riferimento</b>                     |
| <b>1</b>                          | Conserve vegetali, carnee e ittiche   | pH                                  | < 4.5                                   | Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.     | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Conserve vegetali, carnee e ittiche   | Aw                                  | <0,93                                   | Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.     | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Conserve vegetali, carnee e ittiche   | Anaerobi solfito riduttori          | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Conserve vegetali, carnee e ittiche   | Clostridium perfringens             | ≤ 100                                   | Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca                          | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>1</b>                          | Conserve 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 | Istituto superiore di sanità           |
| <b>1</b>                          | Conserve 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 | Istituto superiore di sanità           |
| <b>1</b>                          | Conserve 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 | Istituto superiore di sanità           |
| <b>1</b>                          | Conserve 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 | Istituto superiore di sanità           |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Anaerobi solfito riduttori          | ≤ 100                                   |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Muffe                               | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Bacillus cereus presunto            | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Staphilococchi coagulasi positivi   | ≤ 10.000                                |   | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Clostridium perfringens             | ≤ 100                                   | Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca                          | PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Salmonella spp.                     | Assente in 25 g                         |   | Legge 283/1962, art. 5                 |
| <b>2</b>                          | Semiconserva vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Listeria monocytogenes              | Assente in 25 g                         | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.             | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.             |

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

| 15 PRODOTTI SURGELATI |   |                            |                                  |   |                             |
|-----------------------|---|----------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------|
|                       | Prodotti  | Parametro                  | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note  | Riferimento                 |
| 1                     | Surgelati carne   | Aerobi mesofili totali     | ≤ 1.000.000                      |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 1                     | Surgelati carne   | Coliformi totali           | ≤ 1.000                          |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 1                     | Surgelati carne   | Escherichia coli           | ≤ 500                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 1                     | Surgelati carne   | Staphilococcus aureus      | ≤ 500                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 1                     | Surgelati carne   | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 1                     | Surgelati carne   | Salmonella spp.            | Assente in 25 g                  |   | Legge 283/1962, art. 5      |
| 1                     | Surgelati carne   | Listeria monocytogenes     | Assente in 25 g                  | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.  |
| 2                     | Surgelati pesce   | Aerobi mesofili totali     | ≤ 1.000.000                      |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 2                     | Surgelati pesce   | Coliformi totali           | ≤ 1.000                          |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 2                     | Surgelati pesce   | Escherichia coli           | ≤ 100                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 2                     | Surgelati pesce   | Staphilococcus aureus      | ≤ 50                             |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 2                     | Surgelati pesce   | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 50                             |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 2                     | Surgelati pesce   | Salmonella spp.            | Assente in 25 g                  |   | Legge 283/1962, art. 5      |
| 2                     | Surgelati pesce   | Listeria monocytogenes     | Assente in 25 g                  | *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.  |
| 3                     | Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Aerobi mesofili totali     | ≤ 1.000.000                      |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 3                     | Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Coliformi totali           | ≤ 3.000                          |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 3                     | Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Escherichia coli           | ≤ 100                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 3                     | Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Staphilococcus aureus      | ≤ 500                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.  |
| 3                     | Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Salmonella spp.            | Assente in 25 g                  |   | Legge 283/1962, art. 5      |
| 4                     | Surgelati elaborati a base di vegetali precotti                           | Aerobi mesofili totali     | ≤ 1.000.000                      |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 4                     | Surgelati elaborati a base di vegetali precotti                           | Coliformi totali           | ≤ 500                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 4                     | Surgelati elaborati a base di vegetali precotti                           | Escherichia coli           | ≤ 100                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 4                     | Surgelati elaborati a base di vegetali precotti                           | Staphilococcus aureus      | ≤ 500                            |   | Istituto Alimenti Surgelati |
| 4                     | Surgelati elaborati a base di vegetali precotti                           | Salmonella spp.            | Assente in 25 g                  |   | Legge 283/1962, art. 5      |
| 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. | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.  |

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

| 16       | <b>AMBIENTE DI LAVORO</b>  |                            |   |             |                    |
|----------|----------------------------|----------------------------|---|-------------|--------------------|
|          | <b>Prodotti</b>            | <b>Parametro</b>           | <b>Valori guida consigliati (ufc/g)</b> | <b>Note</b> | <b>Riferimento</b> |
| <b>1</b> | Igiene aria                | Conta delle colonie a 30°C | < 500ufc/m3                             |             | INAIL - 2010       |
| <b>1</b> | Igiene aria                | Muffe                      | < 500ufc/m3                             |             | INAIL - 2010       |
| <b>1</b> | Igiene degli operatori     | Coliformi totali           | < 10ufc/cm2                             |             | IZSUM-2004         |
| <b>1</b> | Igiene degli operatori     | Staphylococcus aureus      | < 10ufc/cm2                             |             | IZSUM-2004         |
| <b>2</b> | Superfici                  | Coliformi totali           | < 10ufc/cm2                             |             | IZSUM-2004         |
| <b>2</b> | Superfici                  | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/cm2                            |             | IZSUM-2004         |
| <b>2</b> | Superfici                  | Escherichia coli           | < 1ufc/cm2                              |             | AMIAT-2008         |
| <b>2</b> | Superfici                  | Listeria monocytogenes     | Assente                                 |             | AMIAT-2008         |
| <b>2</b> | Superfici                  | Salmonella spp.            | Assente                                 |             | AMIAT-2008         |
| <b>2</b> | Utensili                   | Salmonella spp.            | Assente                                 |             | AMIAT-2008         |
| <b>2</b> | Utensili                   | Coliformi totali           | < 10ufc/cm2                             |             | IZSUM-2004         |
| <b>2</b> | Utensili                   | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/cm2                            |             | IZSUM-2004         |
| <b>2</b> | Utensili                   | Escherichia coli           | < 1ufc/cm2                              |             | AMIAT-2008         |
| <b>2</b> | Utensili                   | Listeria monocytogenes     | Assente                                 |             | AMIAT-2008         |
| <b>3</b> | Piastra contatto superfici | Coliformi totali           | < 50ufc/24cm2                           |             | APHA's Standards   |
| <b>3</b> | Piastra contatto superfici | Conta delle colonie a 30°C | < 50ufc/24cm2                           |             | APHA's Standards   |
| <b>3</b> | Piastra contatto superfici | Muffe                      | < 50ufc/24cm2                           |             | APHA's Standards   |