

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI

ALLEGATO 10

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA  
DEGLI ALIMENTI PRONTI AL CONSUMO



LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (UFC/G) DEGLI ALIMENTI PRONTI AL CONSUMO

ALIMENTO	COLIFORMI TOTALI	COLIFORMI AEROBICI	COLIFORMI STREPTOCOCCI	COLIFORMI STREPTOCOCCI TOLERO AL CALORE	STAPHYLOCOCCI AUREI	SALMONELLA	ANEROBICI SOLABILI	L. CEREBUS
Primi piatti cotti	10.000	500	100	10	50		10	50
Pasta o riso condito	10.000	500	100	10	50		10	50
Paste industriali ripiene	500.000	1.000		10	100		10	100
Insalata di riso								
Sughi	10.000	500	100	10	50		10	50
Sugo al pomodoro, ragù, etc								
Secondi piatti								
Carne cotta - pesce (porz. unitarie)	100.000	500	500	10	50		10	
Prosciutto cotto affettato	100.000	100	100	10	50		10	
Prosciutto crudo Parma affettato		500	1.000	50	100		10	
ritirato	10.000	500	100	10	50		10	
ritirata con verdure	100.000	500	100	10	50		10	50
Omaggi a pasta dura (amm. regg. - emmental - )		500		50	50		100	

Per tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti in 25 g.