

Allegato n.3 AL CAPITOLATO

*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche
microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti
e degli ambienti*

Aprile 2021

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| |
|--|
| SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI |
|--|

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.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

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 LATTEIERO-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 ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|--|----------------------------------|-------------------------------|---|
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Alimenti di proseguimento in polvere | Enterobacteriaceae | Assenti in 10g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Muffe | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Lieviti | ≤ 1000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali | Clostridium perfringens | ≤ 100 | Per prodotti contenenti carne | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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. |
| Alimenti di proseguimento in polvere | Salmonella spp. | Assente in 25g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali | Listeria monocytogenes | Assente in 25g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|--------------------------|--|---------------------------------------|---|---|
| Cacao e sue preparazioni | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cacao e sue preparazioni | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cacao e sue preparazioni | Muffe | Assenti in 10g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Cacao e sue preparazioni | Lieviti | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cacao e sue preparazioni | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Cacao e sue preparazioni | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |

3. MIELE

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|----------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Miele | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Miele | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Miele | Spore di anaerobi solfito riduttori | <10 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Miele | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Miele | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Miele | 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 ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Farina | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Altri cereali quali riso, orzo, etc... | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Lieviti | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Muffe | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Cereali e prodotti della macinazione | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Cereali e prodotti della macinazione | 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 ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|-----------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | Limite valido anche per pasticceria surgelata | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Coliformi totali | ≤ 1000 | Limite valido anche per pasticceria surgelata | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Lieviti | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Muffe | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Pasticceria fresca e preparati per pasticceria | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| Pane, pane industriale | Aerobi mesofili totali | <1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Coliformi totali | ≤ 3.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Lieviti | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Muffe | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane, pane industriale | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Aerobi mesofili totali | <1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Coliformi totali | ≤ 3.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Lieviti | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Muffe | < 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...) | 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. |
| Pane grattugiato | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane grattugiato | Coliformi totali | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane grattugiato | Lieviti | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane grattugiato | Muffe | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pane grattugiato | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

6. PASTE ALIMENTARI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Pasta all'uovo secca | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo secca | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo secca | Muffe | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo secca | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo secca | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Pasta all'uovo secca | 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. |
| Pasta all'uovo fresca | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Muffe | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Coliformi totali | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Bacillus cereus | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta all'uovo fresca | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Pasta all'uovo fresca | 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. |
| Pasta ripiena industriale | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 500 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Muffe | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Lieviti | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Bacillus cereus | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Pasta ripiena industriale | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | Il limite si applica ai prodotti contenenti carne | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena industriale | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Muffe | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Bacillus cereus | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | Il limite si applica ai prodotti contenenti carne | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pasta ripiena artigianale non confezionata | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|--|---|---------------------------------------|---|---|
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Aerobi mesofili totali | ≤ 50.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Batteri lattici mesofili | ≤ 5.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Pseudomonas spp. | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Muffe | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Lieviti | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| 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. |
| 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 |
| Semi germogliati pronti al consumo | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semi germogliati pronti al consumo | Bacillus cereus | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semi germogliati pronti al consumo | Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC) | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| 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 |
| Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati | Batteri lattici mesofili | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati | Lieviti | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati | Muffe | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| 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. |
| 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 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------|---|
| Spezie ed erbe aromatiche | Aerobi mesofili totali | ≤ 5.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Muffe | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Enterobacteriaceae | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Spezie ed erbe aromatiche | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|---|---------------------------------------|--|---|
| Carni rosse fresche refrigerate | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Clostridium perfringens | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| Carni rosse fresche refrigerate | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carni rosse fresche refrigerate | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carne suina in pezzi refrigerata | Enterobacteriaceae | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Escherichia coli | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Enterobacteriaceae | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Clostridium perfringens | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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. |
| 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. |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|---|
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carni bianche avicole fresche refrigerate | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carcassa intera di volatile | Batteri lattici | ≤ 100.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Taglio avicolo con pelle | Batteri lattici | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Batteri lattici | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Escherichia coli | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Clostridium perfringens | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carne cunicola fresca refrigerata | 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. |
| Carne cunicola fresca refrigerata | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carni macinate | Aerobi mesofili totali | ≤ 5.000.000 | Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Lieviti | ≤ 1.000.000 | Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Batteri lattici mesofili | ≤ 100.000.000 | Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Escherichia coli | ≤ 500 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Carni macinate da consumarsi crude | Escherichia coli | ≤ 50 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|
| Carni macinate | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate da consumarsi crude | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carni macinate | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carni macinate da consumarsi crude | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Carni macinate | 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. |
| Carni macinate | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Carni macinate | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Batteri lattici mesofili | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni 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. |
| Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude | Escherichia coli | ≤ 50 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Enterobacteriaceae | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude | Enterobacteriaceae | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | Lieviti | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | muffe | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | <i>Listeria monocytogenes</i> | 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. |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | <i>Salmonella</i> spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | <i>Escherichia coli</i> O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...) | <i>Campylobacter</i> spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | Aerobi mesofili totali | $\leq 1.000.000$ | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Escherichia coli</i> | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | Enterobacteriaceae | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Staphilococchi</i> coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Bacillus cereus</i> | ≤ 10.000 | Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Clostridium perfringens</i> | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Listeria monocytogenes</i> | 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. |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Salmonella</i> spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti | <i>Salmonella</i> spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Escherichia coli</i> O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...) | <i>Campylobacter</i> spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | <i>Escherichia coli</i> | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | Enterobacteriaceae | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | <i>Staphilococchi</i> coagulasi positivi | ≤ 10.000 | Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|---|
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...) | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Escherichia coli | ≤ 5.00 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Enterobacteriaceae | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Clostridium perfringens | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino) | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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 |
| 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. |
| 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 |
| 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 ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

10. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|--|--|---------------------------------------|---|---|
| Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 2000 | | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Salmonella spp. | Assente in 25 ml | | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| Latte crudo destinato al consumo umano diretto | Listeria monocytogenes | Assente in 25 ml | | Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007 |
| 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 |
| 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 |
| Latte UHT | Aerobi mesofili totali | ≤ 110 ufc/ml | Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C. | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Latte pastorizzato | Enterobacteriaceae | ≤ 10 ufc/ml | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Latte pastorizzato | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 ufc/ml | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Latte pastorizzato | Salmonella spp. | Assente in 25 ml | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Latte pastorizzato | Listeria monocytogenes | Assente in 25 ml | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Latte in polvere e siero di latte in polvere | Enterobacteriaceae | ≤ 10 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Latte in polvere e siero di latte in polvere | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Latte in polvere e siero di latte in polvere | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Latte in polvere e siero di latte in polvere | Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Gelati con base di latte e/o uova | Aerobi mesofili totali | ≤ 500.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Gelati con base di latte e/o uova | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Gelati con base di latte e/o uova | Enterobacteriaceae | ≤ 100 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Gelati con base di latte e/o uova | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Gelati con base di latte e/o uova | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| 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. |
| Yogurt e latti fermentati | Enterobacteriaceae | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Yogurt e latti fermentati | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--|-----------------|---|---|
| Yogurt e lattici fermentati | Germi specifici di fermentazione | <5.000.000 | Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Yogurt e lattici fermentati | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Yogurt e lattici 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. |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Enterobacteriaceae | ≤ 10 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Muffe | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Lieviti | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 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 e s.m.i. |
| Burro e panna a base di latte crudo | Escherichia coli | ≤ 100 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Burro da latte crudo | Coliformi totali | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Panna da latte crudo | Coliformi totali | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Burro e panna | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Burro e panna di latte crudo | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Burro e panna | Muffe | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Burro e panna | Lieviti | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 e s.m.i. |
| Burro e panna | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Burro e panna | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Burro e panna | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Muffe | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--|-----------------|---|---|
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| 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 e s.m.i. |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 e s.m.i. |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Muffe | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 100.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| 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 |
| Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta molle da latte crudo | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta molle da latte crudo | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| 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. |
| 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. |
| Formaggi a pasta molle da latte crudo | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta molle da latte crudo | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta molle da latte crudo | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|--|--|-----------------|---|---|
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Escherichia coli | ≤ 1.000 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Coliformi totali | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Muffe | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Lieviti | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Bacillus cereus presunto | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Pseudomonas spp. presunto | ≤ 100.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC) | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Campylobacter spp. termofili | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |

11. UOVA E OVOPRODOTTI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|------------------------|-----------------------------------|--|---|---|
| Uova in guscio fresche | Salmonella spp. | Assente sul guscio Assente nel tuorlo | Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova | Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991 |
| Ovoprodotti | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Ovoprodotti | Enterobacteriaceae | ≤ 100 | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Ovoprodotti | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| Ovoprodotti | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo | Escherichia coli | ≤ 10 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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 |
| Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia) | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti marianti acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2 | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio | Lieviti | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------|--|---|
| Molluschi bivalvi vivi | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.500.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Prodotti sgusciati di molluschi cotti | Escherichia coli | ≤ 10 MPN/g | | Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i. |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei | Clostridium perfringens | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, 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. |
| Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso....

MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc....

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|--|--|----------------------------------|---|---|
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento) | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento) | Escherichia coli | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento) | Enterobacteriaceae | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento) | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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 |
| 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 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, 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 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi | Aerobi mesofili totali | ≤ 10.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi | Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili | <100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Panini farciti | Aerobi mesofili totali | ≤ 100.00.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Panini farciti | Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili | <100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

| | | | | |
|---|--|-----------------|---|---|
| Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata | Escherichia coli | ≤ 500 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne | Escherichia coli | ≤ 5.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo | Escherichia coli | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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) | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 1.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo | Staphilococchi coagulasi positivi | ≤ 100.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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. |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|---|---|
| Conserve vegetali, carnee e ittiche | pH | < 4.5 | Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita. | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Conserve vegetali, carnee e ittiche | Aw | <0,93 | Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita. | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Conserve vegetali, carnee e ittiche | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Conserve vegetali, carnee e ittiche | Clostridium perfringens | ≤ 100 | Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...) | Muffe | ≤ 10.000 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semiconserve 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semiconserve 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 | | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semiconserve 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 | PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013 |
| Semiconserve 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. |
| Semiconserve 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 |

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

15. PRODOTTI SURGELATI

| Prodotti | Parametro | Valori guida consigliati (ufc/g) | Note | Riferimento |
|---|----------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| Surgelati carne | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati carne | Coliformi totali | ≤ 1.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati carne | Escherichia coli | ≤ 500 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati carne | Staphylococcus aureus | ≤ 500 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati carne | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 100 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| 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. |
| Surgelati carne | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Surgelati pesce | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati pesce | Coliformi totali | ≤ 1.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati pesce | Escherichia coli | ≤ 100 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati pesce | Staphylococcus aureus | ≤ 50 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati pesce | Anaerobi solfito riduttori | ≤ 50 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| 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. |
| Surgelati pesce | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Coliformi totali | ≤ 3.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Escherichia coli | ≤ 100 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Staphylococcus aureus | ≤ 500 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| 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. |
| Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto) | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |
| Surgelati elaborati a base di vegetali precotti | Aerobi mesofili totali | ≤ 1.000.000 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati elaborati a base di vegetali precotti | Coliformi totali | ≤ 500 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati elaborati a base di vegetali precotti | Escherichia coli | ≤ 100 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| Surgelati elaborati a base di vegetali precotti | Staphylococcus aureus | ≤ 500 | | Istituto Alimenti Surgelati |
| 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. |
| Surgelati elaborati a base di vegetali precotti | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | Legge 283/1962, art. 5 |