

ALLEGATO 1 d) 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 reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità. Tali valori originano da valori di letteratura, linee guida e Circolari regionali, valori guida interni al Laboratorio Conal.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI – ALIMENTI

BEVANDE						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate e non gassate		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate e non gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Escherichia coli	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Listeria monocytogenes	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate e non gassate		Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande gassate		Salmonella spp.	Assenti/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Escherichia coli	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Lieviti	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		pH	< 4,5unità di pH	Linea guida CONAL
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Escherichia coli	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Listeria monocytogenes	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Caffè	Salmonella spp.	Assenti/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Escherichia coli	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Listeria monocytogenes	Assente/25ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Salmonella spp.	Assenti/25ml	IZS Umbria - 2009

CARNI						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006

Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Proteine	> 17%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto acqua/proteine	< 2,7	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto collagene/proteine	< 0,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto grassi/proteine	< 1,9	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Proteine	> 22%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Rapporto acqua/proteine	< 2	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione

CEREALI E DERIVATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali in granella			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

CODIMENTI, CREME E SALSE

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti ed insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti ed insaporitori		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti ed insaporitori		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

CONSERVE

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Conserve	Conserve di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009

Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009

Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009

DESSERT

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

LATTE E DERIVATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Acqua	82,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Estratto secco	19,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Proteine (azoto x 6,38)	4,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Acqua	86,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Estratto secco	14,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Materia grassa	> 4,3%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Proteine (azoto x 6,38)	3,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Acqua	80,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Estratto secco	19,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	6,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Sali minerali	1,10%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Acqua	87-88%	Del Bono 1997

Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Estratto secco	12-13%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	pH	6,5 - 6,7	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Sali minerali	1,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), pastorizzato e UHT		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), in polvere, pastorizzato e UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), in polvere, pastorizzato e UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	yogurt		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997

Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte intero, scremato e parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia

FORMAGGI						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Formaggi	Formaggi	Formaggi a pasta dura e molle con latte crudo e pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura e molle con latte crudo e pastorizzato	Esclusi formaggi a pasta molle con latte crudo	Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Sostanza secca	61,5 - 69,5%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta	Formaggi a pasta	Gruyere	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi -

	dura	dura da latte crudo				Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano grattugiato	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino siciliano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Ragusano D.O.P.	Sostanza secca	> 60%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Sostanza secca	66 - 68%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Sbrinz	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Testun	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Bra	Indice di maturazione	25	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Branzi	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Casizolu	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Dobbiaco	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Sostanza secca	< 52%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Edam	Indice di maturazione	18	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	21,30%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Sostanza secca	45%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Umidità	32,00%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	> 40% s.s.	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Materia grassa	> 45% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Valtellina casera D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Sostanza secca	62 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Materia grassa	> 34% s.s.	Disciplinare produzione

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Umidità	30 - 38%	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di bufala	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Umidità	> 40%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Sostanza secca	< 60%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Materia grassa	% > 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco vaccino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta toscana	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sostanza secca	> 53%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Indice di maturazione	65	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sostanza secca	< 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio fuso	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio fuso	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio fuso	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio fuso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio fuso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio spalmabile	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio cremoso spalmabile	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio cremoso spalmabile	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio cremoso spalmabile	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio cremoso spalmabile	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio cremoso spalmabile	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino fuso light	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Indice di maturazione	40	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola e Gorgonzola D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola e Gorgonzola D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco e non	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco e non	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mascarpone fresco e non	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Mozzarella per pizza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 28%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Piave fresco	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Primo sale	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Quartirolo lombardo D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Proteine (azoto x 6,38)	10 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sostanza secca	56 - 64%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Sostanza secca	38 - 73%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Stracchino fresco	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Sostanza secca	45 - 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio D.O.P. di grotta	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Taleggio D.O.P. di grotta	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Tomino	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

OLI E GRASSI						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spapolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spapolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Lieviti	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008 + Legge 283/62

PRODOTTI DA FORNO

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati	Base per focaccia e per pizza, focacce, pizze, crackers, gallette di riso e cereali, pane, grissini e fette biscottate	Crostatine, merendine e wafer	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte farcite e non		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte farcite e non		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte farcite e non		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte non farcite		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

PRODOTTI DELLA PESCA

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

PRODOTTI DI GASTRONOMIA						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce, pizza, pizette, torte salate e tramezzini		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte e di uova		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crude		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne crudi		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti a base di pesce, cefalopodi, crostace e lamellibranchi, a base di carne avicunicola, bovina, suina, equina, ovicaprina e di selvaggina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Enterococchi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Melanzane con ripieno crudo	Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Melanzane con ripieno crudo	Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Zucchine con ripieno crudo	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa e con uova sode	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

PRODOTTI NERVINI						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Industria caffè

Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Lieviti	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Muffe	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Caffeina	> 1%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Umidità	< 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè

PRODOTTI PER L'INFANZIA						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Coliformi totali	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Escherichia coli	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati ed Omogeneizzati di carne		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste, Paste formulate, Prodotti da forno e Sfarinati		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati		Aerobi mesofili totali (Contacolonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati	Farina di mais e tapioca per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati	Farina di mais e tapioca per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

PRODOTTI SURGELATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche	Azzerruolo surgelato	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti e Piante aromatiche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti e Piante aromatiche		Coliformi totali	< 15.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti e Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti e Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali grigliati pronti al consumo		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Escherichia coli	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni in pezzi surgelate di bovino, equino e suino		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni in pezzi surgelate di bovino, equino e suino		Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni intere surgelate di bovino, equino e suino		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni intere surgelate di bovino, equino e suino		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Crostacei		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi e lamellibranchi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi e lamellibranchi		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi e lamellibranchi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi cefalopodi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Molluschi lamellibranchi		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg. E IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Acciuga surgelata		Mercurio	< 0,50mg/kg	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Palamita surgelato in filetti		Mercurio	< 1,0mg/kg	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Palamita surgelato in filetti		Polifosfati	< 5g/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi in tranci, ed in filetti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi in tranci, ed in filetti		Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi in tranci, ed in filetti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi in tranci, ed in filetti		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi ed in filetti		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci interi ed in filetti		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Gelati a base di frutta, di latte e sorbetti alla frutta		Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Gelati a base di frutta, di latte e sorbetti alla frutta		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Piatti precotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di pesce		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Coliformi fecali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Crostacei cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Coliformi totali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi cefalopodi cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Coliformi fecali	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti di gastronomia	Molluschi lamellibranchi cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008

Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte contenenti carne		Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.

PRODOTTI VEGETALI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 30g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Contenuto in succo	> 20%	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette, limoni e limoni verdi	Calibro	> 43mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette, limoni e limoni verdi	Peso medio	> 70g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Calibro	> 34mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Peso medio	> 60g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Calibro	> 100mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Contenuto in succo	> 30%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ² (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbatte		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

		freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe				
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulanti positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Calibro	> 11cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I e II	Peso medio	> 350g	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cinesi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I e II	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I e II	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I e II	Peso medio	> 500g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Calibro	> 60mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Lunghezza	< 20cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti e chiusi categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti e chiusi categoria I e II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I e II	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I e II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati aperti categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati chiusi categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati velati categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati aperti categoria I e II	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati chiusi categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati velati categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini e medi	Calibro	< 9mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I e II	Calibro	> 30mm	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I e II	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Calibro	2,5 - 14cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Lunghezza	9 - 17cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Calibro	2,5 - 8cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Lunghezza	9 - 20cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Calibro	> 25mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Lunghezza	> 9cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Lunghezza	18 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Calibro colletto	> 3cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Lunghezza	15 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Peso medio	150 - 350g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Peso medio	100 - 300g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Calibro	> 15cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli	Calibro	4 - 7cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli	Peso medio	> 180g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I eII	Calibro	> 70mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I eII	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I eII	Lunghezza	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati, ciliegia, costoluti e tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Bietola rosse	Calibro	8 - 15cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Peso medio	> 50g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Calibro	> 10mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Lunghezza	> 12cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Calibro	> 60mm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida CONAL

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida CONAL
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali (Conta colonie 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

UOVA E OVOPRODOTTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Uova e ovoprodotti	Uova e Ovoprodotti			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San Piemonte 2008
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Uova e ovoprodotti	Uova e Ovoprodotti			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Aerobi mesofili totali (Conta colonie 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

AMBIENTE DI LAVORO

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004

Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008