

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

Allegato n. 2
AL CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, Staphilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo.

In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

INDICE

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA E OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. PRODOTTI SURGELATI
16. AMBIENTE DI LAVORO

Alimento/Ambiente	Parametro	Limite Critico	Unità	Metodo
1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
3. MIELE	Conteggio totale	10 ⁵	CFU/g	Metodo a piastrina
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
6. PASTE ALIMENTARI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
11. UOVA E OVOPRODOTTI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
14. CONSERVE E SEMICONSERVE	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
15. PRODOTTI SURGELATI	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina
16. AMBIENTE DI LAVORO	Conteggio totale	10 ⁶	CFU/g	Metodo a piastrina

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

1 ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

2 CACAO E SUE PREPARAZIONI					
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

5	PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

2	Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

7	ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

1	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9	CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI CRUDI – PRODOTTI DI SALUMERIA				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alal carne fresca di pollame	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

7	Preparazioni crude a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Muffe	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Preparazioni crude a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9	Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolare modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

10	PRODOTTI LATTIERO-CASEARI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2.000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
1	Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
2	Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Yogurt e lattini fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Yogurt e lattini fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
4	Yogurt e lattini fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
5	Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
6	Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
7	Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
7	Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
8	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
9	Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
10	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
11	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
12	Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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

12	PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulanti positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
3	Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
4	Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Prodotti marinati acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
7	Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
8	Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.500.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

13	PREPARAZIONI GASTRONOMICHE				
	MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso.... MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate miste, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Staphilococchi coagulanti positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

1	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carni e della pesca e semi conserve	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carni e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
2	Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
3	Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
3	Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
4	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
5	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
6	Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

14	CONSERVE E SEMICONSERVE				
	Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
1	Conservate vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulanti positivi	≤ 10.000		PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
2	Semiconservate vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, foie gras, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

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