



**Allegato 1**

**ELENCO**

**DETERMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E MICROBIOLOGICHE**

**(Tutte le prove devono essere effettuate presso un laboratorio accreditato)**

Lotto 1 – All. 1 – Elenco delle determinazioni chimico, fisiche e microbiologiche

Matrice	Tipologia	ANALISI	N° PARAMETRI DA ANALIZZARE	N°TOT ANALISI PER MATRICE
Alimenti cotti	Microbiologica	Aerobi mesofili totali	23	198
		E.coli	23	
		Enterobatteriacee	23	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	23	
		Salmonella	23	
		Listeria monocytogenes	23	
		B. Cereus presunto	23	
		Anaerobi solfito riduttori	23	
Vegetali freschi pronti al consumo, spezie (a seguito di manipolazione da parte degli operatori)	Microbiologica	Campylobacter spp. (soprattutto avicoli)	14	80
		Aerobi mesofili totali	9	
		E.coli	10	
		Enterobatteriacee	10	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	10	
		Salmonella	10	
		Listeria monocytogenes	8	
		Campylobacter spp	9	
Cereali, legumi secchi, pane e prodotti da forno, pasticceria – Paste alimentari e pasta fresca	Microbiologica	Lieviti e muffe	7	76
		Anaerobi solfito riduttori	7	
		Aerobi mesofili totali	9	
		E.coli	9	
		Enterobatteriacee	8	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	9	
		Lieviti e muffe	7	
		Salmonella	7	
Misto d'uovo pastorizzato e ovoprodotti	Microbiologica	Listeria monocytogenes	9	60
		Coliformi totali	9	
		B. Cereus presunto	9	
		Aerobi mesofili totali	9	
		Enterobatteriacee	10	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	10	
Carni crude e prodotti di salumeria pronti, carni trasformate	Microbiologica	Salmonella	11	84
		E.coli	10	
		Listeria monocytogenes	10	
		Lieviti e muffe	7	
		Anaerobi solfito riduttori	9	
		Salmonella	9	
		Listeria monocytogenes	9	
		B. Cereus presunto	8	
Pesce – Verdure surgelate	Microbiologica	B. Cereus presunto	8	54
		Lieviti e muffe (principalmente formaggio grattugiato)	9	
		Listeria monocytogenes	9	
		Salmonella	9	
		Anaerobi solfito riduttori	9	
Latticini, formaggi	Microbiologica	Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	9	84
		E.coli	10	
		Enterobatteriacee	9	
		Salmonella	9	
		Campylobacter spp	9	
		B. Cereus presunto	9	
		Anaerobi solfito riduttori	9	
		Listeria monocytogenes	10	
Conservas, passate, marmellate, cacao, orzo	Microbiologica	Listeria monocytogenes	4	36
		Salmonella	4	
		Clostridi produttori di tossine	4	
		Muffe	4	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Aureus e altre spp.)	4	
		B. Cereus presunto	4	
		Anaerobi solfito riduttori	4	
		Enterobatteriacee	4	
Prodotto finito – Diete senza glutine, latte e derivati, uova e derivati etc.	Allergeni	Allergeni - Rotazione allergeni (Reg. UE 1169/11) e lattosio, da definire a seconda dei piatti previsti presso la struttura	224	224

Lotto 1 – All. 1 – Elenco delle determinazioni chimico, fisiche e microbiologiche

Tamponi superficiali	Microbiologica	Aerobi mesofili totali	340	680
		Enterobatteriacee	340	

Matrice	Tipologia	ANALISI	N° PARAMETRI DA ANALIZZARE	N°TOT ANALISI PER MATRICE
Cereali, legumi secchi, pane e prodotti da forno, pasticceria – Paste alimentari e pasta fresca	Chimico – Fisica	Umidità	7	40
		Ceneri	7	
		Proteine	7	
		Filth test farina, pasta	7	
		pH	6	
		Metalli pesanti	6	
Carni crude e prodotti di salumeria pronti	Chimico – Fisica	Grassi	7	40
		Umidità	7	
		Ceneri	7	
		pH	7	
		Nitriti e Nitrati	6	
		Metalli pesanti	6	
Pesce - Surgelati	Chimico – Fisica	Istamina	10	20
		Metalli pesanti (Pb, Cd, Hg)	10	
Latticini, formaggi e pasta fresca	Chimico – Fisica	Grassi	8	36
		Umidità	8	
		Ceneri	8	
		pH	6	
		Metalli pesanti	6	
Olio extravergine di oliva	Chimico – Fisica	Analisi spettrofotometrica nell'UV	2	8
		Acidità	2	
		Numero Perossidi	2	
		Metalli Pesanti	2	
		Filth test pelati, cacao	5	
Conserven, passate, marmellate, cacao, orzo	Chimico – Fisica	Ceneri	6	28
		Metalli pesanti	5	
		pH	6	
		aW	6	
		pH	8	
Uova e Ovoprodotti	Chimico – Fisica	Metalli pesanti	8	16
		Residuo secco rifrattometrico (Brix)	8	
Frutta e verdura	Chimico – Fisica	pH	7	36
		Durezza polpa	7	
		Metalli pesanti	7	
		Nitrati	7	
			7	