



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport

PEC comune.novatemilanese@legalmail.it

E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI
NOVATE MILANESE**

periodo 01/01/2023-31/12/2027

All. 1.2

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

CIG 9349557A81

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

NOTE

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

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

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, *Staphylococchi* coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo. In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

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

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

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

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

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

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

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

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3. MIELE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Miele	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

6. PASTE ALIMENTARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

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

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

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alal carne fresca di pollame	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

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

Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	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.
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni 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
Preparazioni 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
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
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.
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
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
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.00		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

10. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Yogurt e lattini fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e lattini fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Yogurt e lattici fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e lattici fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Yogurt e lattici fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente sul guscio Assente nel tuorlo	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991
Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti marianti acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.500.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

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

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

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantemimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Aerobi mesofili totali	≤ 100.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

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

Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca e semi conserve	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5

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

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

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

15. PRODOTTI SURGELATI

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