

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI
DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

ALLEGATO 1

Sommario

1. SEZIONE I: DERRATE ALIMENTARI	6
1.1 INDICAZIONI GENERALI	6
1.1.1. ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI	6
1.1.2. REQUISITI QUALITATIVI	6
1.1.3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	6
1.1.4. PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)	6
1.1.5. PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)	6
1.1.6. PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI	6
1.1.7. PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ	6
1.1.8. PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE	7
1.1.9. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE	7
1.1.10. PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	7
1.1.11. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	9
1.1.12. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	10
1.2 PRODOTTI CARNEI	11
1.2.1 BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	11
1.2.2 VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	11
1.2.3 SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	13
1.2.4 AGNELLO E CAPRETTO FRESCO	13
1.2.5 CONIGLIO FRESCO	13
1.2.6 POLLO FRESCO REFRIGERATO	13
1.2.7 TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	14
1.2.8 ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO	15
1.2.9 SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE FRESCHI	15
1.2.10 SALUMI DA CUOCERE	16
1.2.11 SALUMI PRECOTTI DI SUINO	16
1.2.12 CARNE CONGELATA O SURGELATA	
1.3 SALUMI	17
1.3.1 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ SENZA POLIFOSFATI	17
1.3.2 PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	17
1.3.3 PROSCIUTTO DI PRAGA	17
1.3.4 BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	18
1.3.5 MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.	18
1.3.6 PANCETTA	18
1.3.7 COPPA O CAPOCOLLO	19
1.3.8 SPECK ALTO ADIGE IGP	19
1.3.9 SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)	19
1.3.10 PORCHETTA ARROSTO DI SUINO	20
1.3.11 FESA DI TACCHINO ARROSTO	20
1.3.12 WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI	20
1.4 PRODOTTI LATTIERO CASEARI	21
1.4.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	21
1.4.2 YOGURT	21
1.4.3 PANNA UHT DA CUCINA	21
1.4.4 BURRO	21

1.4.5 FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	22
1.4.6 FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	22
1.4.7 FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	22
1.4.8 FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	22
1.4.9 FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)	23
1.4.10 GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	23
1.4.11 FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	23
1.4.12 RICOTTA	24
1.5 OVOPRODOTTI	25
1.5.1 UOVA FRESCHE.....	25
1.5.2 OVOPRODOTTI PASTORIZZATI.....	25
1.5.3 OMELETTE, CREPES E CRESPELLE	25
1.6 PRODOTTI ITTICI.....	26
1.6.1 PRODOTTI ITTICI FRESCHI.....	26
1.6.2 PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	26
1.6.3 BACCALA' SALATO FILETTI.....	27
1.6.4 PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI.....	27
1.7 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	29
1.7.1 FRUTTA FRESCA	29
1.7.2 PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	29
1.7.3 PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	30
1.7.4 PATATE	31
1.7.4 FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	31
1.7.5 FUNGHI SECCHI	31
1.7.6 UVA SULTANINA	32
1.8 SPEZIE E CONDIMENTI.....	33
1.8.1 ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....	33
1.8.2 PREPARATI PER BRODO.....	33
1.8.3 ZUCCHERO	33
1.8.4 DOLCIFICANTI.....	33
1.8.5 SALE FINE – GROSSO	33
1.8.6 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E DI SEMI MONOSEME	34
1.8.7 ACETO	34
1.8.8 ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA	34
1.8.9 SALSE	34
1.8.10 SUCCO DI LIMONE.....	35
1.9 SCATOLAME	36
1.9.1 POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	36
1.9.2 CONCENTRATO DI POMODORO.....	36
1.9.3 VERDURE AL NATURALE.....	36
1.9.4 VERDURE SOTT' ACETO	36
1.9.5 VERDURE SOTT' OLIO D' OLIVA O DI SEMI.....	37
1.9.6 OLIVE IN SALAMOIA	37
1.9.7 CAPPERI SOTTO SALE	37
1.9.8 FRUTTA SCIROPATA.....	37
1.9.9 MOSTARDA	37
1.9.10 PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	38
1.9.11 PESTO ALLA GENOVESE.....	38
1.10 GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	39

1.10.1 FARINA BIANCA	39
1.10.2 FARINA DIVERSE.....	39
1.10.3 PATATE IN FIOCCHI.....	39
1.10.4 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	40
1.10.5 PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	40
1.10.6 PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	40
1.10.7 ALTRE PASTE.....	41
1.10.8 RISO.....	41
1.10.9 LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	41
1.10.10 GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA	41
1.10.11 PANE FRESCO	42
1.10.11 PANE IN CASSETTA (PANCARRE')	42
1.10.12 GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI.....	42
1.10.13 PANE GRATTUGIATO.....	43
1.10.14 PIADINE E TIGELLE.....	43
1.10.15 TORTE SALATE SURGELATE	43
1.10.16 BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA.....	43
1.10.17 PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE.....	43
1.10.18 BISCOTTI.....	44
1.10.19 PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE	44
1.10.20 FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI	44
1.10.21 CRACKERS E TARALLI.....	44
1.11 ALTRI PRODOTTI	46
1.11.1 CAFFE' E SIMILI	46
1.11.2 INFUSI.....	46
1.11.3 LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO.....	46
1.11.4 DESSERT PRONTI UHT.....	46
1.11.5 MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	47
1.11.6 PUREA DI FRUTTA.....	47
1.11.7 MIELE	47
1.11.8 GELATI.....	47
1.11.9 CIOCCOLATO BARRETTA.....	48
1.12 BEVANDE.....	49
1.12.1 ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA.....	49
1.12.2 BIBITE ANALCOOLICHE	49
1.12.3 NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA.....	49
1.12.4 CONCENTRATI PER BEVANDE GASSATE E NATURALI	49
1.12.5 BIRRA	49
1.12.6 VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI	49
1.12.5 BEVANDE ALCOOLICHE	50
1.13 PRODOTTI DIETETICI.....	51
1.13.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	51
1.13.2 PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	51
1.13.3 PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	51
1.13.4 PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	52
1.13.5 PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT ...	52
1.13.6 LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	52
1.13.7 LATTE E YOGURT DI SOIA	52

1.13.8 SEITAN	53
1.13.9 TOFU	53
1.13.10 PRODOTTI A BASE DI SOIA	53
2. SEZIONE II: ATTREZZATURE	55
2.1 STOVIGLIE IN CERAMICA	55
2.2 BICCHIERI DURALEX	55
2.3 POSATE IN ACCIAIO INOX	55
2.4 TOVAGLIAME DI CARTA	55
3. SEZIONE III: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA	57
3.1 INDICAZIONI GENERALI	57
3.2 LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI	57
3.2.1 BEVANDE	57
3.2.2 CARNI	58
3.2.3 CEREALI E DERIVATI	60
3.2.4 CODIMENTI, CREME E SALSE	60
3.2.5 CONSERVE	61
3.2.6 DESSERT	62
3.2.7 LATTE E DERIVATI	64
3.2.8 FORMAGGI	66
3.2.9 OLI E GRASSI	83
3.2.10 PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI	83
3.2.11 PRODOTTI DA FORNO	85
3.2.12 PRODOTTI DELLA PESCA	86
3.2.13 PRODOTTI DI GASTRONOMIA	86
3.2.14 PRODOTTI NERVINI	90
3.2.15 PRODOTTI SURGELATI	91
3.2.16 PRODOTTI VEGETALI	96
3.2.17 UOVA E OVOPRODOTTI	104
3.3 LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE	105
3.3.1 AMBIENTE DI LAVORO	105

SEZIONE I

DERRATE ALIMENTARI

1. SEZIONE I: DERRATE ALIMENTARI

1.1 INDICAZIONI GENERALI

1.1.1. ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il presente allegato comprende anche specifiche tecniche di prodotti che inizialmente potrebbero non essere previsti, ma che lo potrebbero essere nel corso della gestione.

1.1.2. REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

1.1.3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Le specifiche tecniche dei prodotti contenuti nel presente allegato, come previsto dall'articolo 144 del Dlgs 50/2016, fanno riferimento all'applicazione dei Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (DM 25/07/2011).

1.1.4. PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

1.1.5. PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

1.1.6. PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

1.1.7. PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

1.1.8. PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

1.1.9. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

1.1.10. PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i

quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

1.1.11. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

1.1.12. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO

Arance, kiwi

APRILE

Arance, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.2 PRODOTTI CARNEI

In linea generale sono valide le indicazioni di seguito riportate.

Tutte le carni devono essere Biologiche. A riguardo si precisa che anche eventuali carni non presenti nelle schede tecniche di seguito riportate dovranno essere biologiche.

Devono essere identificate attraverso le etichette e/o i documenti che accompagnano il prodotto, da dove dovrà essere evidente la tracciabilità dell'animale, dalla nascita al sezionamento successivo alla macellazione. I tagli di carne devono essere ricevuti in confezioni sottovuoto in involucri integri e ben aderenti alle carni.

In caso di necessità di utilizzo di carne macinata la stessa dovrà essere ottenuta da parti di polpa magra e macinata esclusivamente all'interno dell'attività il giorno stesso dell'impiego. Non è consentito acquistare direttamente carne macinata.

Si Precisa che per i prodotti carnei non è ammessa la conservazione di prodotti già affettati per il giorno successivo.

Di seguito le specifiche di ogni prodotto.

1.2.1 BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO BIO	
Requisiti qualitativi:	<i>deve provenire da carcasse appartenenti a:</i> i) categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato); ii) classe di conformazione: U; iii) classe di ingrassamento: 2
	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
	il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;
Tipologie richieste:	deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche che indicativamente possono essere: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, fegato, lingua (anche salmistrata), trippa, ecc
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto

1.2.2 VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO BIO	
Requisiti qualitativi:	<u>Vitello:</u> <ul style="list-style-type: none"> - animali di età tra 0 e 8 mesi - Deve provenire da carcasse appartenenti a: i) categoria V; ii) classe di conformazione: R; iii) classe di ingrassamento: 2 o 3; - la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
	<u>Vitellone:</u> <ul style="list-style-type: none"> - animali tra 8 e 12 mesi - Deve provenire da carcasse appartenenti a: i) categoria Z; ii) classe di conformazione: R; iii) classe di ingrassamento: 2 o 3; - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</i>
	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;
Tipologie richieste:	deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche che indicativamente possono essere: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, fegato, lingua (anche salmistrata), trippa, ecc
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.2.3 SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO BIO

Requisiti qualitativi:	<i>deve provenire da carcasse appartenenti a:</i> i) categoria di peso: L (light, leggero); ii) classe di carnosità: U;
	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa
Tipologie richieste:	deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche che indicativamente possono essere: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto

1.2.4 AGNELLO E CAPRETTO FRESCO BIO

Requisiti qualitativi:	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato
Tipologie richieste:	deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche che indicativamente possono essere: : coscia disossata e non, lombo, spalla, costine, arrosticini abruzzesi
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto

1.2.5 CONIGLIO FRESCO BIO

Requisiti qualitativi del prodotto:	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi
Tipologie richieste:	deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche che indicativamente possono essere: i) intero e senza testa; ii) intero a pezzi; iii) cosce anteriori e posteriori; iv) lombo
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

1.2.6 POLLO FRESCO REFRIGERATO BIO

Requisiti qualitativi :	devono appartenere alla classe A
	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
	la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
Tipologie richieste:	<u>Pollo a busto (carcassa):</u> <ul style="list-style-type: none"> - animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata); - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<p>avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica</p> <ul style="list-style-type: none"> - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture <p><u>Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Coscia</u>: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre - <u>Coscetta</u>: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo - <u>Sovracoscia</u>: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre - <u>Fuso</u>: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre devono essere: i) ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; ii) devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; iii) le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; iv) il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. - <u>Petto</u>: i) devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle; ii) il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
Confezionamento:	<p><u>Pollo a busto</u>: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto</p> <p><u>Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso</u>: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p><u>Petto</u>: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata</p>

1.2.7 TACCHINO FRESCO REFRIGERATO BIO

Requisiti qualitativi:	deve appartenere alla Classe A
	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
	le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
	la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
	il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
Tipologie richieste:	<u>Tacchino a busto (carcassa)</u> : i) animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata); ii) la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta; iii) devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg; iv) devono essere privi di testa e collo; v) i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<p><u>Coscia, sovracoscia, fuso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Coscia:</u> femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre - <u>Sovracoscia:</u> femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre - <u>Fuso:</u> i) tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; ii) le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata; iii) le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; iv) le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; v) la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe <p><u>Fesa:</u> i) fesa (filetto), petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole; ii) la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata</p>
Confezionamento:	<p><u>a busto:</u> il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto</p> <p><u>coscia, sovracoscia o fuso:</u> confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata</p> <p><u>fesa:</u> confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata</p>

1.2.8 ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO BIO

Requisiti qualitativi:	deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
Tipologie richieste:	<p><u>arrosto:</u> composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche</p> <p><u>rollè:</u> composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche</p>
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

1.2.9 SPIEDINI MISTI DI CARNE BIO E VERDURE FRESCHE

Requisiti qualitativi:	<p>La carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E (BIO)</p> <p>la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa</p> <p>la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso</p> <p>le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti</p>
Tipologie richieste:	<u>La composizione dello spiedino, dovrà essere (salvo altre composizioni/proporzioni richieste):</u> i) 100% carne suina e/o avicola e/o ovina; ii) 50% carne ovina e/o bovina e/o suina e/o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne); iii) 30-40% salsiccia di puro suino e/o pancetta; iv) 10-20% verdure fresche e/o aromi
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.2.10 SALUMI DA CUOCERE BIO

Requisiti qualitativi:	il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media
	deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
	le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili
	non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
	non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
	l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
	esente da conservanti e coloranti come cocciniglia
Tipologie richieste:	<i>salsiccia pura (suino, pollo, tacchino, bovino)</i> <i>salsiccia mista</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto</i> <i>confezionamento ATP/MAP se già affettato</i>

1.2.11 SALUMI PRECOTTI DI SUINO BIO

Requisiti qualitativi:	<i>l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da: i)carne magra 35%; ii)cotenna 30%; iii)grasso 35%</i>
	<i>la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali</i>
	<i>deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle</i>
	<i>non deve presentare in modo percettibile parti connettivali</i>
	<i>deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto</i>
	<i>non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità</i>
Tipologie richieste:	<i>cotechino</i> <i>cappello da prete</i> <i>zampone</i>
Confezionamento:	<i>involucro protettivo sottovuoto</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.3 SALUMI

(Prosciutti e salumi devono avere una stagionatura dichiarata, devono essere affettati nella stessa giornata in cui verranno consumati).

1.3.1 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	
Requisiti qualitativi:	ricavato dalla coscia di suino
	privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
	non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
	all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
	la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
	la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
	il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
	può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
	la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
	l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
	non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
	umidità max: 75,5 % +/-3%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.2 PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	
Requisiti qualitativi:	deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
	deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
	non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
	può presentare rari cristalli di tirosina
	la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
	umidità max: 35-45 % +/-3%
	grassi max: 8-10 % +/-3%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.3 PROSCIUTTO DI PRAGA	
Requisiti qualitativi:	ricavato dalla coscia di suino
	non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
	all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
	la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
	la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
	può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
	la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
	l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
	non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.4 BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

Requisiti qualitativi:	deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
	il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
	deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
	la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
	deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
	non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
	umidità max: 65 % +/-3%
	grassi max: 7 % +/-3%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.5 MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

Requisiti qualitativi:	<i>l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità</i>
	<i>non vi devono essere perdite di grasso o gelatine</i>
	<i>non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore</i>
	<i>l'aroma non deve essere eccessivamente speziato</i>
	<i>umidità max: 50-55 % +/-3%</i>
	<i>grassi max: 33 % +/-3%</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.6 PANCETTA D.O.P.

Requisiti qualitativi:	<i>le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli</i>
	<i>il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato</i>
	<i>la stagionatura effettuata deve essere dichiarata</i>
	<i>non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione</i>
Tipologie richieste:	<i>il prodotto può essere intero o preaffettato</i>
	<i>indicativamente:</i> <i>pancetta tesa</i> <i>pancetta tesa affumicata</i> <i>pancetta arrotolata decotennata</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>pancetta coppata</i>
Confezionamento:	

1.3.7 COPPA O CAPOCOLLO D.O.P.

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo</i>
	<i>deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti</i>
	<i>deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento</i>
	<i>il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido</i>
	<i>deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato</i>
	<i>il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura</i>
	<i>non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione</i>
	<i>umidità max: 35-45 % +/-3%</i>
	<i>grassi max: 8-10 % +/-3%</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.8 SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

Requisiti qualitativi:	<i>preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi</i>
	<i>non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.9 SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:	<i>deve riportare indicazione relativa al tipo di salame</i>
	<i>deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo</i>
	<i>non deve presentare in modo percettibile parti connettivali</i>
	<i>deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto</i>
	<i>deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle</i>
	<i>non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità</i>
	<i>deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato</i>
	<i>umidità max: 35 % +/-3%</i>
	<i>grassi max: 40 % +/-3%</i>
	<i>proteine totali min: 20 % +/-3%</i>
	<i>collagene/proteine: <0,12 +/-3%</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>acqua/proteine: <2,1 +/-3%</i>
	<i>grasso/proteine: <1,8 +/-3%</i>
	<i>pH: >5 +/-3%</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.10 PORCHETTA ARROSTO DI SUINO

Requisiti qualitativi:	<i>all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine</i>
	<i>la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale</i>
	<i>la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole</i>
	<i>non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti</i>
	<i>l'aroma non deve essere eccessivamente speziato</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.11 FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:	<i>la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;</i>
	<i>la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;</i>
	<i>non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</i>
	<i>l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;</i>
	<i>il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;</i>
	<i>privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	

1.3.12 WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI

Requisiti qualitativi:	<i>l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità</i>
	<i>non vi devono essere perdite di grasso o gelatine</i>
	<i>non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere</i>
	<i>l'aroma non deve essere eccessivamente speziato</i>
Tipologie richieste:	<i>puro suino</i>
	<i>pollo/tacchino</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.4 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

1.4.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT BIO

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere di colore bianco o bianco ialino</i>
	<i>non deve presentare separazione delle fasi o grumi</i>
	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%</i>
	<i>latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%</i>
	<i>latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%</i>
	<i>latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%</i>
Confezionamento:	<i>tetrapack o bottiglia in PET</i>

1.4.2 YOGURT BIO

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>deve essere privo di edulcoranti</i>
	<i>yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione</i>
	<i>yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”</i>
	<i>pH: 3,5 – 4,5 +/-3%</i>
	<i>acidità:>40 °SH +/-3%</i>
	<i>aromi frutta: > 12 % +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>yogurt intero</i>
	<i>yogurt magro</i>
	<i>yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti</i>
Confezionamento:	<i>confezioni unitarie da 125 g</i>

1.4.3 PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere di colore bianco o leggermente giallo</i>
	<i>deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi</i>
	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>grasso: 20-25% +/-3%</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>tetrapack o bottiglia in PET</i>

1.4.4 BURRO

Requisiti qualitativi:	<i>deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie</i>
	<i>grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%</i>
	<i>perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>panetti da 0,250 - 0,5 e 1 kg</i>
	<i>confezioni monoporzione da circa 8 g</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un’idonea protezione del prodotto</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.4.5 FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI BIO

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato</i>
	<i>non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro</i>
	<i>i singoli pezzi devono essere interi e compatti</i>
Tipologie richieste:	<i>mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%</i>
	<i>mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%</i>
	<i>mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%</i>
Confezionamento:	<i>porzioni da 30 g, 60 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione</i>
	<i>filone intero o cubettata per pizza</i>

1.4.6 FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA DOP

Requisiti qualitativi:	<i>non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause</i>
	<i>devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato</i>
Tipologie richieste:	<i>provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni</i>
	<i>scamorza / scamorza affumicata</i>
	<i>pecorino</i>
	<i>caciocavallo</i>
	<i>caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</i>
	<i>confezionamento ATP/MAP se già affettato</i>

1.4.7 FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA BIO

Requisiti qualitativi:	<i>la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria</i>
	<i>non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause</i>
	<i>devono essere privi di carragenina</i>
Tipologie richieste:	<i>crescenza: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%</i>
	<i>formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: < 60-70 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%</i>
	<i>formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione al prodotto</i>
	<i>monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g</i>

1.4.8 FORMAGGI A PASTA PRESSATA DOP

Requisiti qualitativi:	<i>non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause</i>
	<i>devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura</i>
Tipologie richieste:	<i>asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, umidità: < 36% +/-3%, grasso: >44% +/-3%</i>
	<i>asiago DOP "d'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, umidità: < 32% +/-3%, grasso: >24% +/-3%</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso: >40 % +/-3%</i>
	<i>fontina DOP: umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%</i>
	<i>tipo fontina (fontal): umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%</i>
	<i>feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</i>
	<i>confezionamento ATP/MAP se già affettato</i>

1.4.9 FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)

Requisiti qualitativi:	non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
	devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
	per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
	deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
	umidità: < 35 % +/-3%
	grasso: >45 % +/-3%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
	confezionamento ATP/MAP se già affettato

1.4.10 GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:	il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
	non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
	non devono contenere formaldeide residua
	devono avere un periodo di stagionatura di:
	15 - 18 mesi se "da tavola"
	18 - 24 mesi se "da grattugia"
	umidità: < 31 % +/-3%
	grasso: >32 % +/-3%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	forma intera o in tranci
	confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
	monoporzioni da 20 g

1.4.11 FORMAGGI MOLLI CON CROSTA BIO

Requisiti qualitativi:	<i>non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause</i>
Tipologie richieste:	<i>taleggio DOP: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%</i>
	<i>quartirolo</i>
	<i>tomini stagionati</i>
	<i>pecorino</i>
	<i>italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%</i>
	<i>brie: grasso: < 50 % +/-3%</i>
	<i>gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.4.12 RICOTTA BIO	
Requisiti qualitativi:	<i>deve essere prodotta con solo latte pastorizzato</i>
	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.</i>
Tipologie richieste:	<i>ricotta vaccina</i>
	<i>ricotta di pecora</i>
	<i>ricotta mista</i>
	<i>ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%</i>
	<i>ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%</i>
Confezionamento:	<i>confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto</i>
	<i>monoporzioni da 50g – 100g.</i>
	<i>forma intera da 1 o 1,5 kg</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.5 OVOPRODOTTI

Per quanto riguarda gli ovoprodotti pastorizzati, come prevista dai criteri minimi ambientali, devono essere ottenuti da uova provenienti da allevamenti biologici o da allevamenti all'aperto.

1.5.1 OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	
Requisiti qualitativi:	<i>ottenuto da uova di gallina</i>
	<i>sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa</i>
	<i>devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge</i>
	<i>il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso</i>
	<i>il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi</i>
Tipologie richieste:	<i>uovo intero (misto uovo): pH >7 +/-0,3%</i>
	<i>tuorlo: pH >9 +/-0,3%</i>
	<i>albume: pH >6,4 +/-0,3%</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET</i>

1.5.2 OMELETTE, CREPES E CRESPELLE	
Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>scatole da 50 pezzi, pezzatura 90 g. cad.</i>
Confezionamento:	<i>in atmosfera protettiva</i>
	<i>surgelate</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.6 PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere proveniente da zone FAO che saranno indicate dalla Committente.

Almeno nei limiti indicati dai criteri ambientali minimi, il pesce deve provenire da pesca sostenibile rispettosa dei criteri di certificazione MSC (o equivalenti) o da acquacoltura biologica.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato o congelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

1.6.1 PRODOTTI ITTICI FRESCHI	
Requisiti qualitativi:	<i>deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale</i>
	<i>Pesci: odore marino di alghe, aspetto esteriore lucente e brillante, occhio convesso e trasparente, carne molto soda con rigidità cadaverica pronunciata, branchie rosse senza muco, mucose e ben definite, muco cutaneo acquoso e trasparente</i>
	<i>Cefalopodi: odore fresco marino di alghe, pigmentazione viva, pelle aderente alla carne, carne soda color bianco madreperla, tentacoli resistenti alla trazione</i>
	<i>Crostacei: odore marino di alghe e delicato, carapace umido e lucente del colore tipico, privo di sabbia o muco, occhio brillante, carne soda di facile asportazione dal carapace senza eccessive perdite</i>
	<i>Molluschi bivalvi: valve pulite ben chiuse e resistenti all'apertura, corpo ben aderente alle valve con colori vividi e lucenti, liquido interno limpido</i>
Tipologie richieste:	<i>Pesci interi: Trota, Razza, Nasello taglia 2, Merluzzo taglia 2, Platessa taglia 2, Sardine taglia 2, Sgombro taglia 2, Acciughe taglia 2, Cernia, Ombrina, Salmone, Sarago, Dentice, ecc.</i>
	<i>Pesci filetti: Branzino, Orata, Merluzzo, Salmone, Trota, Sgombro, Lampuga, ecc.</i>
	<i>Cefalopodi: Piovra, Polpo min. 800-1.200g, Seppie min 400-800g, Moscardini</i>
	<i>Crostacei: Gamberi Gamberetti, ecc.</i>
	<i>Molluschi bivalvi: Cozze, Vongole veraci, ecc.</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.6.2 PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	
Requisiti qualitativi:	<i>deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale</i>
	<i>deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza</i>
	<i>la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%</i>
	<i>la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante</i>
	<i>la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato</i>
	<i>non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>Pesci interi: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari</i>
	<i>Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm</i>
	<i>Pesci tranci: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<p>resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale</p> <p>Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda</p> <p>Prodotti impanati: devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi; non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco</p>
Tipologie richieste:	<p>Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, dentice, salmone</p> <p>Pesci filetti: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico, sgombero, lampuga</p> <p>Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone</p> <p>Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi</p> <p>Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g</p> <p>Molluschi bivalvi: cozze, vongole</p> <p>Altri preparati: i) misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, cozze, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto; ii) misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, cozze 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %; iii) spiedini monoqualità o misti. Composizione indicativa: seppie o seppioline, calamari, gamberi; iv) surimi; v) bastoncini o cotolette impanati.</p>
Confezionamento:	deve garantire un'idonea protezione del prodotto

1.6.3 BACCALA' SALATO FILETTI

Requisiti qualitativi:	<p>deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione</p> <p>salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%</p> <p>cute ben aderente ai tessuti sottostanti</p> <p>tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante</p> <p>spessore della parte muscolare di almeno cm 2</p> <p>deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco</p> <p>non deve contenere additivi e conservanti</p> <p>non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti</p> <p>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</p>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	deve garantire un'idonea protezione del prodotto

1.6.4 PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:	<p>consistenza soda</p> <p>sapore delicato e aromatico</p> <p>non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti</p> <p>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</p>
Tipologie richieste:	salmone, tonno, pesce spada

SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI
--

	<i>intero, preaffettato o ritagli</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento in buste di polietilene sottovuoto</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.7 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Si precisa che frutta fresca (rif. scheda 1.7.1) e prodotti orticoli freschi (rif. scheda 1.7.2) per almeno l'80% (c.u.), espresso in percentuale di peso sul totale, dovranno provenire da produzioni biologiche, per il restante 20% (c.u.) da sistemi di produzione integrata. Tra la frutta, banane e ananas devono provenire da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla "Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale".

1.7.1 FRUTTA FRESCA BIO/ LOTTA INTEGRATA/MERCATO EQUO E SOLIDALE	
Requisiti qualitativi:	<p><i>mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria</i></p> <p><i>Tutta la frutta deve provenire da agricoltura biologica o da produzioni che seguono i principi di lotta integrata; con esclusione di banane e ananas che devono provenire da circuiti del mercato equo e solidale</i></p> <p><i>intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura</i></p> <p><i>sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</i></p> <p><i>pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili</i></p> <p><i>esente da danni da gelo o basse temperature</i></p> <p><i>priva di umidità esterna anormale</i></p> <p><i>esente da odori e/o sapori estranei</i></p> <p><i>deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione</i></p> <p><i>può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti</i></p>
Tipologie richieste:	<p><i>Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi</i></p> <p><i>Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi, ananas</i></p>
Confezionamento:	<i>cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto</i>

1.7.2 PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIO/LOTTA INTEGRATA	
Requisiti qualitativi:	<p><i>lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria</i></p> <p><i>Tutta la frutta deve provenire da agricoltura biologica o da produzioni che seguono i principi di lotta integrata</i></p> <p><i>interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni</i></p> <p><i>puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili</i></p> <p><i>esenti da danni causati dal gelo</i></p> <p><i>privi di umidità esterna anormale</i></p> <p><i>privi di odori o sapori anormali</i></p> <p><i>sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti</i></p>
Tipologie richieste:	<p><i>Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles</i></p> <p><i>Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri</i></p>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche</i>
	<i>Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste</i>
	<i>erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico</i>
	<i>cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto</i>
Confezionamento:	<i>per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET</i>

1.7.3 PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:	<i>l'uso di verdure surgelate è permesso <u>solo</u> quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti.</i>
	<i>Devono essere di origine comunitaria e provenienti da stabilimenti riconosciuti CE</i>
	<i>devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</i>
	<i>non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni</i>
	<i>privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti</i>
	<i>devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie</i>
	<i>l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine</i>
	<i>la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>calo peso: < 20% +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>asparagi punte</i>
	<i>carote a rondelle o mini intere</i>
	<i>patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude</i>
	<i>spinaci e erbette in foglia</i>
	<i>carciofi interi, cuori o spicchi</i>
	<i>piselli sgranati e mangiatutto</i>
	<i>fagiolini fini</i>
	<i>fagioli borlotti</i>
	<i>finocchi spicchi</i>
	<i>funghi interi o affettati champignons o porcini</i>
	<i>melanzane cubetti</i>
	<i>cavolfiori rosette</i>
	<i>cavolini di bruxelles</i>
	<i>broccoli rosette</i>
	<i>zucchine a rondelle</i>
	<i>mais</i>
	<i>verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc</i>
	<i>erbe aromatiche singole o miste</i>
	<i>misto per insalata russa: patate, carote, piselli</i>
	<i>misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%</i>
	<i>minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%</i>
	<i>verdure pastellate prefritte</i>
	<i>patate prefritte o crocchette di patate</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire una protezione adeguata del prodotto</i>

1.7.4 PATATE

Requisiti qualitativi:	<i>con morfologia uniforme.</i>
	<i>con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)</i>
	<i>devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar</i>
	<i>sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti</i>
	<i>non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo</i>
	<i>pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie</i>
	<i>esenti da danni prodotti dal gelo</i>
	<i>prive di umidità esterna anormale</i>
	<i>esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto</i>
Tipologie richieste:	<i>Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura</i>
Confezionamento:	<i>per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)</i>
	<i>per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate</i>

1.7.4 FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:	<i>deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>priva di frammenti di gusci</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi</i>
Confezionamento:	<i>confezionamento sottovuoto o sacchetti PET</i>

1.7.5 FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:	<i>sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</i>
	<i>sufficientemente secchi</i>
	<i>privi di umidità esterna anormale</i>
	<i>esenti da odori e/o sapori estranei</i>
	<i>di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere</i>
	<i>privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto</i>
Tipologie richieste:	<i>specie Boletus edulis</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>tipologia: commerciali o speciali</i>
Confezionamento:	<i>confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET</i>

1.7.6 UVA SULTANINA

Requisiti qualitativi:	deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	confezionamento sottovuoto
	confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.8 SPEZIE E CONDIMENTI

1.8.1 ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	
Requisiti qualitativi:	<i>devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>Intere e in polvere</i>
	<i>erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.</i>
	<i>spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, bacche di ginepro, curry, misto di spezie, zafferano</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.8.2 PREPARATI PER BRODO	
Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>deve presentarsi in forma granulata o a cubetti</i>
Tipologie richieste:	<i>con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale</i>
	<i>il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico</i>
	<i>con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%</i>
	<i>il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.8.3 ZUCCHERO	
Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti</i>
	<i>se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi</i>
	<i>non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg</i>
	<i>zucchero semolato bustine monodose</i>
	<i>zucchero grezzo di canna bustine o da 1 kg</i>
	<i>zucchero impalpabile vanigliato</i>

1.8.4 DOLCIFICANTI	
Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti</i>
	<i>se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi</i>
	<i>non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>naturali: fruttosio</i>
	<i>artificiali: aspartame</i>
Confezionamento:	

1.8.5 SALE FINE – GROSSO	
Requisiti qualitativi:	<i>sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"</i>
	<i>può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato"</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	oppure "sale iodurato e iodato"
	il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 kg
	sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 kg e monoporzione da 1g circa
	sale iodato: confezioni da 200g – 1 kg e monoporzione da 1g circa
	sale iposodico: confezioni da 100g e 200g

1.8.6 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>olio extravergine di oliva per il condimento a crudo deve essere BIO</i>
Confezionamento:	<i>Bottiglie in vetro</i>

1.8.7 OLIO DI SEMI (MONOSEME)

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>olio di semi di mais, olio di semi di arachide, olio di semi di girasole, da utilizzarsi esclusivamente per le frittture, non potranno essere usati per più di due cotture (due giornate solari consecutive dell'olio fresco nella friggitrice). Si precisa a riguardo che non sono ammesse preparazioni diverse cotte con lo stesso olio.</i>
Confezionamento:	

1.8.8 ACETO

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti</i>
	<i>acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione</i>
	<i>aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.</i>
	<i>aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente</i>
Confezionamento:	<i>Bottiglie in vetro o PET</i>

1.8.9 ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:	la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino
	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	bustine monodose da 15 ml circa

1.8.10 SALSE

Requisiti qualitativi:	di produzione industriale
	consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei
	non devono presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese
Confezionamento:	confezioni da 200g – 1kg – 5kg
	bustine monoporzione da 15 g circa

1.8.11 SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:	la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi
	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
	non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	bottiglie in vetro o PE

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.9 SCATOLAME

1.9.1 POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) BIO

Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876</i>
	<i>deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo</i>
	<i>privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti</i>
	<i>prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale proveniente da agricoltura biologica</i>
	<i>peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%</i>
	<i>residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix</i>
Tipologie richieste:	<i>interi</i>
	<i>non interi (a pezzettini)</i>
Confezionamento:	<i>latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3 kg – 5kg</i>
	<i>tetrapack da 1 kg.</i>
	<i>bag in box da 10 kg</i>

1.9.2 CONCENTRATO DI POMODORO BIO

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti</i>
Tipologie richieste:	<i>concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)</i>
	<i>doppio concentrato di pomodoro(R.S. > 28%)</i>
	<i>triplo concentrato di pomodoro(R.S. > 36%)</i>
Confezionamento:	<i>confezioni da circa 400g - 800g – 2kg</i>

1.9.3 VERDURE AL NATURALE BIO

Requisiti qualitativi:	<i>Devono provenire da agricoltura biologica e/o da coltivazioni che seguono i principi della lotta integrata</i>
	<i>ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie</i>
	<i>il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni</i>
Tipologie richieste:	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi</i>
	<i>funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.</i>
Confezionamento:	<i>mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc</i>
	<i>latta o barattolo in vetro</i>

1.9.4 VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:	<i>ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie</i>
	<i>il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde</i>
	<i>giardiniera</i>
	<i>insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni</i>
Confezionamento:	<i>latte o barattolo in vetro</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.9.5 VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI

Requisiti qualitativi:	<i>ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie</i>
	<i>può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde</i>
	<i>sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>in olio di oliva o olio di semi di girasole</i>
Tipologie richieste:	<i>melanzane, peperoni a falde, zucchine, funghi, ecc.</i>
	<i>altre composizioni miste di verdure</i>
Confezionamento:	<i>latte da 3 kg – 5 kg</i>

1.9.6 OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:	<i>ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie</i>
	<i>il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni</i>
	<i>il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione</i>
	<i>il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro</i>
Tipologie richieste:	<i>verdi e nere</i>
	<i>intere, denocciolate, a rondelle</i>
Confezionamento:	<i>latte o barattolo in vetro</i>

1.9.7 CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:	<i>ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie</i>
	<i>il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>barattolo in vetro o PET</i>

1.9.8 FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:	<i>i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione</i>
	<i>polpa consistente, consistente e soda</i>
	<i>completamente decorticati o privi di buccia</i>
	<i>privi del torsolo o nocciolo</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia</i>
	<i>la macedonia deve essere composta indicativamente da: i)pesca 40% +/-3%; ii)pera 30% +/-3%; iii)Ananas 15% +/-3%; iv)Ciliegie 8% +/-3%; v)Uva 7% +/-3%</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>latte o barattolo in plastica o vetro</i>
	<i>macedonia monoporzione</i>

1.9.9 MOSTARDA

Requisiti qualitativi:	<i>miscela di frutta candita e sciroppo con essenza di senape</i>
	<i>i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione</i>
	<i>i frutti devono essere completamente decorticati o privi di buccia e privi del torsolo o nocciolo</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>percentuale di zucchero del 50-60%</i>
	<i>frutti singoli richiesti: ciliegie, pere, mele cotogne, mandarini, fichi, albicocche, pesche</i>
Tipologie richieste:	<i>mostarda cremonese</i>
Confezionamento:	<i>vasetti in vetro o vaschette PET?</i>

1.9.10 PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:	<i>composto da pezzi interi di prima scelta, senza briciole o frammenti e di primarie marche da sottoporre alla Committente</i>
	<i>l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>Il tonno in particolare deve essere di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto, di colore omogeneo con fasce muscolari integre derivanti da unico trancio e con almeno sei mesi di maturazione</i>
Tipologie richieste:	<i>tonno sott'olio di oliva</i>
	<i>tonno al naturale</i>
	<i>sardine sott'olio di oliva</i>
	<i>filetti di sgombero sott'olio di oliva</i>
	<i>acciughe sott'olio di oliva</i>
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione e pluriporzione</i>
	<i>in latta o busta</i>
	<i>vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)</i>
Conservazione:	<i>Il prodotto ittico in scatola, una volta aperto, dovrà essere consumato entro 2 giorni solari consecutivi. La procedura di conservazione sarà resa nota dal fornitore formalizzandone i contenuti alla Committente.</i>

1.9.11 PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:	<i>di produzione industriale</i>
	<i>prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale</i>
	<i>consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>latte o barattolo in vetro o PET</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.10 GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

Si precisa che Farina, pasta e riso per almeno il 40% (c.u.), espresso in percentuale di peso sul totale, dovranno provenire da produzioni biologiche.

Per quanto riguarda (1.10.9) legumi e cereali in granella secchi questi per almeno il 40% (c.u.), espresso in percentuale di peso sul totale, dovranno provenire da produzioni biologiche, per almeno il 20% da lotta integrata.

Per quanto riguarda pane e prodotti da forno questi per almeno il 40% (c.u.), espresso in percentuale di peso sul totale, dovranno provenire da produzioni biologiche

1.10.1 FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:	non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
	deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
	non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
	non deve presentare colore, odore e sapore anomali
Tipologie richieste:	<i>Tipo 0: i)Umidità <14.5 % s.s. +/-3%; ii)Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%; iii)Glutine secco >7 % s.s. +/-3%</i>
	<i>Tipo 00: i)Umidità <14.5 % s.s. +/-3%; ii)Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%; iii)Glutine secco >7 % s.s. +/-3%</i>
Confezionamento:	deve garantire un'idonea protezione al prodotto
	confezioni da 1kg – 5kg

1.10.2 FARINA DIVERSE

Requisiti qualitativi:	<i>non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento</i>
	<i>non deve presentare colore, odore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>Indicativamente:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>farina gialla bramata di mais</i> - <i>farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno</i> - <i>semolino</i> - <i>fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate</i> - <i>maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais</i> - <i>farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci</i> - <i>farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne</i> - <i>farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle</i>
Confezionamento:	deve garantire un'idonea protezione al prodotto
	confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

1.10.3 PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:	<i>prodotto esclusivamente dalle patate</i>
	<i>non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>non deve presentare colore, odore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezioni da 500g – 1 kg – 2 kg – 5 kg</i>

1.10.4 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste</i>
	<i>per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</i>
	<i>tempo di cottura</i>
	<i>resa (aumento di peso con la cottura)</i>
	<i>si richiede pasta di semola di grano duro; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti. I tempi di cottura non devono essere mediamente inferiori agli 8-10 minuti, la caratteristica della pasta deve essere tale da garantire che rimanga al dente al momento del consumo</i>
	<i>grado di spappolamento: < 6%+/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili La pasta fornita deve essere di primarie marche e comunque preventivamente sottoposta alla Committente</i>
Confezionamento:	<i>confezioni da 500g – 1 kg – 5 kg</i>

1.10.5 PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti Dovrà essere prodotta con 200 gr di uova per chilo di semola</i>
Tipologie richieste:	<i>tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili La pasta fornita deve essere di primarie marche e comunque preventivamente sottoposta alla Committente</i>
	<i>lasagne, tonnarelli, tagliatelle, ecc.</i>
	<i>formati per pastina</i>
Confezionamento:	<i>confezioni da 500g – 1kg – 5kg</i>

1.10.6 PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:	<i>deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%</i>
	<i>deve essere priva di solfiti</i>
Tipologie richieste:	<i>tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili La pasta fornita deve essere di primarie marche e comunque preventivamente sottoposta alla Committente</i>
	<i>a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:</i>
	<i>formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, cuori, fiori, fiocchetti, casoncelli, cannelloni, ecc.</i>
	<i>ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca, radicchio rosso, carciofi, formaggio e noci, gorgonzola, speck e fontina, speck e zucchine, cernia e pistacchi,</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>capriolo, funghi porcini, castagne</i>
Confezionamento:	<i>confezioni da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg</i>

1.10.7 ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili La pasta fornita deve essere di primarie marche e comunque preventivamente sottoposta alla Committente</i>
	<i>pizzoccheri</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.10.8 RISO

Requisiti qualitativi:	<i>deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee</i>
	<i>non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna</i>
Tipologie richieste:	<i>Il riso fornito deve essere di primarie marche e comunque preventivamente sottoposto alla Committente. Di seguito le tipologie Parboiled.</i>
	<i>Comune: Originario</i>
	<i>Semifino: Vialone nano</i>
	<i>Fino: Ribe</i>
	<i>Superfino: Arborio, Carnaroli</i>
	<i>Nero Venere- Selvaggio (Zizania sativa)</i>
	<i>Rosso - Integrale</i>
	<i>Basmati</i>
Confezionamento:	<i>confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto</i>

1.10.9 LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIO/LOTTA INTEGRATA

Requisiti qualitativi:	<i>Devono provenire da agricoltura biologica e/o da coltivazioni che seguono i principi della lotta integrata</i>
	<i>devono essere puliti e uniformemente essiccati</i>
	<i>di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)</i>
	<i>sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali</i>
	<i>privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)</i>
Tipologie richieste:	<i>il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta</i>
	<i>legumi: ceci</i>
	<i>fagioli cannellini, borlotti</i>
	<i>lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;</i>
	<i>misto legumi per zuppa o minestrone;</i>
Confezionamento:	<i>cereali: orzo perlato, farro, cereali misti, cous cous</i>
	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.10.10 GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA

Requisiti qualitativi:	<i>devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe</i>
-------------------------------	--

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	o altri agenti infestanti
	non devono contenere fiocchi di patate
	non devono contenere additivi e conservanti
	quantitativo di patate: min. 65%
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	deve garantire un'idonea protezione del prodotto

1.10.11 PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:	<i>prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato</i>
	<i>deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: i) crosta dorata e croccante; ii) mollica morbida, ma non collosa; iii) alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica; iv) il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; v) non deve risultare duro alla masticazione</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>pezzature: quattro tipologie (comune, integrale, speciale, casareccio), intero o a fette, a seconda della tipologia, per un peso di circa 60g a porzione.</i>
Confezionamento:	<i>in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate. Il pane servito all'utente deve essere imbustato in confezioni monodose traforate</i>

1.10.11 PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:	<i>prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo maltato</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve</i>
	<i>alcol etilico: < 2% s.s. +/-3%</i>
	<i>privo di additivi</i>
Tipologie richieste:	<i>di produzione industriale, confezionato</i>
	<i>formati da 330g – 1kg – 2kg</i>
Confezionamento:	<i>confezione in plastica termosigillata</i>

1.10.12 GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:	<i>possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati. Non è ammesso l'olio di palma.</i>
	<i>non devono essere presenti coloranti artificiali</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezioni multiporzione e monoporzione</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.10.13 PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00</i>
	<i>deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti</i>
	<i>deve essere privo di impurezze</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>formati da 1kg – 5kg</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.10.14 PIADINE E TIGELLE

Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>piadine: pezzatura da 120g</i>
Confezionamento:	<i>in atmosfera protettiva</i>

1.10.15 TORTE SALATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:	<i>il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche</i>
	<i>possono essere impiegati esclusivamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.10.16 BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:	<i>preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale</i>
	<i>l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.</i>
	<i>deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione</i>
Tipologie richieste:	<i>base pizza cruda fresca o surgelata</i>
	<i>base pizza precotta surgelata</i>
	<i>pizza con pomodoro precotta in teglia</i>
	<i>focaccia cotta in teglia</i>
Confezionamento:	

1.10.17 PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:	<i>può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale</i>
	<i>pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova</i>
	<i>pasta fillo o brik</i>
	<i>pasta kataifi</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>pasta per strudel</i>
Confezionamento:	

1.10.18 BISCOTTI

Requisiti qualitativi:	<i>gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova</i>
	<i>le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali</i>
	<i>è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati e olio di palma.</i>
	<i>non sono ammessi additivi antiossidanti</i>
	<i>il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali</i>
	<i>umidità: 4-6% s.s. +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>biscotti secchi</i>
	<i>biscotti frollini</i>
	<i>amaretti</i>
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione o multi porzione</i>

1.10.19 PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine</i>
	<i>devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli</i>
	<i>possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca</i>
	<i>non devono contenere coloranti, conservanti e olio di palma</i>
	<i>devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione o multiporzione</i>

1.10.20 FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:	<i>non devono essere presenti coloranti artificiali</i>
	<i>devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati e olio di palma</i>
	<i>devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>per le fette biscottate: classiche e senza sale</i>
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione o multiporzione</i>

1.10.21 CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:	<i>non devono essere presenti coloranti artificiali</i>
	<i>devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati e olio di palma.</i>
	<i>devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>agenti infestanti</i>
Tipologie richieste:	<i>crackers non salati in superficie</i>
	<i>crackers salati in superficie</i>
	<i>taralli all'olio di oliva</i>
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione da 25g - 50g – 100g</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.11 ALTRI PRODOTTI

1.11.1 CAFFE' E SIMILI	
Requisiti qualitativi:	<i>la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica</i>
	<i>la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura</i>
	<i>nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati</i>
	<i>nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine</i>
	<i>è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>caffè in grani</i>
	<i>caffè macinato</i>
	<i>caffè decaffeinato in cialde</i>
	<i>orzo espresso in cialde</i>
	<i>caffè e orzo liofilizzato</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un' idonea protezione del prodotto</i>
	<i>confezione sottovuoto</i>
	<i>cialde monodose</i>

1.11.2 INFUSI	
Requisiti qualitativi:	<i>devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
Tipologie richieste:	<i>the in filtri e solubile</i>
	<i>the decaffeinato in filtri o solubile</i>
	<i>camomilla in filtri e solubile</i>
	<i>infusi alla frutta e gusti vari</i>
Confezionamento:	<i>bustine o cialde monodose</i>

1.11.3 LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO	
Requisiti qualitativi:	<i>consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
	<i>può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>cubetti da 25 grammi</i>
	<i>bustine monodose e pluridose</i>

1.11.4 DESSERT PRONTI UHT	
Requisiti qualitativi:	<i>devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT</i>
	<i>consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia, ecc</i>
	<i>budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia</i>
	<i>panna cotta, creme caramel</i>
Confezionamento:	<i>confezione unitaria</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.11.5 MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:	<i>le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)</i>
	<i>le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)</i>
	<i>le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza</i>
	<i>odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza</i>
	<i>non si devono riscontrare: i)caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; ii)sapori estranei; iii)ammuffimenti; iv)presenza di materiali estranei</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione: 25 g,</i>
	<i>vasetti in vetro o PET da 1kg – 5kg</i>

1.11.6 PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
	<i>deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%</i>
	<i>deve essere privo di conservanti</i>
	<i>deve essere privo di zuccheri aggiunti</i>
Tipologie richieste:	<i>prodotto con una sola tipologia di frutta</i>
	<i>prodotto con frutta mista</i>
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione</i>

1.11.7 MIELE

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere di produzione C.E.</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia</i>
	<i>deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze</i>
	<i>non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi</i>
	<i>non deve presentare una acidità modificata artificialmente</i>
	<i>non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezione monoporzione: 25 g,</i>
	<i>vasetti da 500g - 1 kg</i>

1.11.8 GELATI

Requisiti qualitativi:	<i>prodotto industriale</i>
	<i>deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>coppette o biscotto con gelato</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	gusti: vaniglia, cioccolato, frutta
	sorbetto, ghiacciolo
Confezionamento:	confezioni monoporzione

1.11.9 CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere privo di parassiti e corpi estranei</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>confezione barretta di cioccolato al latte o fondente</i>
	<i>confezione barretta di cioccolato extrafondente</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>
	<i>in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.12 BEVANDE

1.12.1 ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	devono essere presenti sulle linee self solo marche primarie, due per la tipologia naturale e una per l'effervescente naturale e una per l'add. con CO2)
Confezionamento:	confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

1.12.2 BIBITE ANALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:	non deve presentare odore, colore e sapore anomali
Tipologie richieste:	cola, aranciata, chinotto; tutte di primarie marche sottoposte alla Committente
Confezionamento:	confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, ecc.) da almeno 330ml

1.12.3 NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:	<i>devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>devono essere privi di conservanti</i>
	<i>contenuto in frutta: min. 70%</i>
	<i>non è consentita l'aggiunta di zuccheri</i>
	<i>per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)</i>
Tipologie richieste:	<i>pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.</i>
Confezionamento:	<i>confezioni in tetrabrik da 200 ml</i>

1.12.4 CONCENTRATI PER BEVANDE GASSATE E NATURALI

Requisiti qualitativi:	<i>Devono essere prodotti con materie prime di qualità</i>
	<i>I concentrati dovranno essere preparati per la diluizione del concentrato con acqua trattata secondo le tipologie di prodotto e le specifiche tecniche e rese indicate dal fornitore</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>confezionati sottovuoto in appositi bag in box in formati diversi</i>

1.12.5 BIRRA

Requisiti qualitativi:	<i>sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra</i>
	<i>anidride carbonica: <20 mg/l +/-3%</i>
	<i>R.S.R.: < 11 +/-3%</i>
Tipologie richieste:	<i>di primarie marche anche analcolica</i>
Confezionamento:	<i>confezione in vetro o lattina da 330ml</i>

1.12.6 VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>il vino può essere da tavola, di origine o tipico:</i>
	<i>denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione</i>
	<i>D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione</i>
	<i>D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio</i>
	<i>I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati</i>
Tipologie richieste:	<i>vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso</i>
	<i>vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T., secondo richiesta</i>
Confezionamento:	<i>vino da tavola: confezione in vetro o in tetrabrik da 250ml</i>
	<i>vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l</i>
	<i>vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T.: confezione in vetro da 250 o 750ml</i>

1.12.5 BEVANDE ALCOLICHE

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>I concentrati dovranno essere preparati per la diluizione del concentrato con acqua trattata secondo le tipologie di prodotto e le specifiche tecniche e rese indicate dal fornitore</i>
Tipologie richieste:	<i>Brandy, Cognac, Marsala, Porto, Sherry, Grappa, Maraschino, Kirsch, Calvados, Whisky, Alkermes, ecc (da non utilizzare se non espressamente autorizzato dalla Committenza e comunque non sulla linea self)</i>
Confezionamento:	

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

1.13 PRODOTTI DIETETICI

1.13.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i>
	<i>devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC</i>
	<i>devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)</i>
	<i>deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali</i>
	<i>le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%</i>
	<i>il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>Indicativamente:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>pasta: tutti i formati utilizzati normalmente</i> - <i>paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli</i> - <i>pane e base per pizza</i> - <i>prodotti preimpanati</i> - <i>biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci</i> - <i>dessert UHT</i> - <i>succhi di frutta</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.13.2 PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i>
	<i>devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente</i>
	<i>non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria</i>
	<i>devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>Indicativamente:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>pasta: tutti i formati utilizzati normalmente</i> - <i>paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli</i> - <i>pane e base per pizza</i> - <i>biscotti, prodotti da forno e dolci</i> - <i>dessert UHT</i> - <i>bevande</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.13.3 PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i>
	<i>devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente</i>
	<i>non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie,</i>

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>spezzatura o tagli, bolle d'aria</i>
	<i>devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati</i>
	<i>gnocchi di patate</i>
	<i>biscotti, prodotti da forno e dolci</i>
	<i>dessert UHT</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.13.4 PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:	<i>devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i>
	<i>devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente</i>
	<i>non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria</i>
	<i>devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli</i>
Tipologie richieste:	<i>gnocchi di patate</i>
	<i>biscotti, prodotti da forno e dolci</i>
	<i>dessert UHT</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.13.5 PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria</i>
	<i>deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti</i>
	<i>deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste</i>
	<i>per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: i) tempo di cottura; ii) resa (aumento di peso con la cottura)</i>
Tipologie richieste:	<i>tutti i formati utilizzati normalmente</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'idonea protezione del prodotto</i>

1.13.6 LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare</i>
	<i>deve essere di colore bianco o bianco ialino</i>
	<i>non deve presentare separazione delle fasi, grumi</i>
	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
Tipologie richieste:	<i>latte intero, parzialmente scremato o scremato</i>
Confezionamento:	<i>tetrapack o bottiglia in vetro o PET</i>

1.13.7 LATTE E YOGURT DI SOIA

Requisiti qualitativi:	<i>deve essere conforme alle normative vigenti</i>
-------------------------------	--

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	<i>il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro</i>
	<i>non deve presentare separazione delle fasi, grumi</i>
	<i>non deve presentare odore, colore o sapore anomali</i>
	<i>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
	<i>deve essere privo di OGM</i>
Tipologie richieste:	
Confezionamento:	<i>latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET</i>
	<i>yogurt: confezioni monoporzione da 125g</i>

1.13.8 SEITAN

Requisiti qualitativi:	<i>ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie</i>
Tipologie richieste:	<i>seitan al naturale</i>
	<i>seitan a cubetti</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.13.9 TOFU

Requisiti qualitativi:	<i>ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura</i>
	<i>non deve presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
	<i>non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie</i>
Tipologie richieste:	<i>tofu fresco delicato</i>
	<i>tofu fresco secco</i>
	<i>tofu in salamoia.</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

1.13.10 PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:	<i>prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate</i>
	<i>non devono presentare odore, colore e sapore anomali</i>
	<i>devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</i>
	<i>non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie</i>
Tipologie richieste:	<i>hamburger o polpette surgelate</i>
	<i>fettine o cotolette surgelate</i>
	<i>preparato a base di soia in formato spezzatino</i>
Confezionamento:	<i>deve garantire un'ideale protezione del prodotto</i>

SEZIONE II
ATTREZZATURE

2. SEZIONE II: ATTREZZATURE

2.1 STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

2.2 BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (durablex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

2.3 POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox 18/10 lavabili in lavastoviglie.

2.4 TOVAGLIAME DI CARTA

composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

SEZIONE III

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI
AMBIENTI**

3. SEZIONE III: LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

3.1 INDICAZIONI GENERALI

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

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

3.2 LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI ALIMENTI

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

3.2.2 CARNI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Proteine	> 17%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto acqua/proteine	< 2,7	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto collagene/proteine	< 0,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"	Cotechino e Zampone	Rapporto grassi/proteine	< 1,9	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Proteine	> 22%	Disciplinare di produzione

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Rapporto acqua/proteine	< 2	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Coppa	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione

Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione

3.2.3 CEREALI E DERIVATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali in granello			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

3.2.4 CODIMENTI, CREME E SALSE

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

				a 37°C)		
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

3.2.5 CONSERVE

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Conserve	Conserve di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Carne in scatola		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici, di pesce al naturare e in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Frutta al naturale, glassata, sciroppata e sotto spirito		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dai vegetali	Vegetali in liquido di governo, salamoia, sottaceto e sottolio	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofrutticole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009

3.2.6 DESSERT

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

SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI
--

				(Staphylococcus aureus a 37°C)		Piemonte 2008
--	--	--	--	-----------------------------------	--	---------------

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

3.2.7 LATTE E DERIVATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Acqua	82,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Estratto secco	19,20%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Proteine (azoto x 6,38)	4,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di bufala	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Acqua	86,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Estratto secco	14,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Materia grassa	> 4,3%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Proteine (azoto x 6,38)	3,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di capra	Sali minerali	0,80%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Acqua	80,90%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Estratto secco	19,50%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Materia grassa	> 7,5%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	6,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di pecora	Sali minerali	1,10%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Acqua	87-88%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Estratto secco	12-13%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	pH	6,5 - 6,7	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte crudo	Latte crudo di vacca	Sali minerali	1,00%	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), pastorizzato e UHT		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), in polvere, pastorizzato e UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato), in polvere, pastorizzato e UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna da cucina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Panna	Panna montata	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	yogurt		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lievit	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte intero, scremato e parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

	formaggi)					
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia

3.2.8 FORMAGGI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Formaggi	Formaggi	Formaggi a pasta dura e molle con latte crudo e pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura e molle con latte crudo e pastorizzato	Esclusi formaggi a pasta molle con latte crudo	Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Sostanza secca	61,5 - 69,5%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Asiago d'allevio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bagoss	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bettelmatt	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bitto	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Bitto	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo podolico	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Canestrato	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Castelmagno	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi -

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

						Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Cheddar	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Feta	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fiore sardo	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Padano grattugiato	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Grana Trentino	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Gruyere	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pannerone lodigiano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi -

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Fontal	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Gouda	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	21,30%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Sostanza secca	45%	Consorzio pecorino Toscano
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Umidità	32,00%	Consorzio pecorino Toscano

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Pecorino toscano	Materia grassa	> 40% s.s.	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave mezzano	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Piave vecchio	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Materia grassa	> 45% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Puzzone di Moena	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Raschera D.O.P. d'alpeggio	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma della Valsesia	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Toma piemontese D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Valtellina casera D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezena	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezena	Sostanza secca	62 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezena	Materia grassa	> 34% s.s.	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezena	Umidità	30 - 38%	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Brie	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprini a crosta fiorita	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Murazzano	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di bufala	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta vaccina ossolana al fumo	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Scimudin della Valtellina	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Umidità	> 40%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Blu del Moncenisio	Sostanza secca	< 60%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Burrata pugliese	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Materia grassa	% > 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cacioricotta fresco di pecora e vaccino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Camembert	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Cottage Cheese magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Sostanza secca	> 53%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Danablu	Indice di maturazione	65	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Emmental	Sostanza secca	< 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggino spalmabile light	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle (tipo Caprice des Dieux)	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle	Indice di maturazione	40	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Formaggio molle da tavola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola e Gorgonzola D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola e Gorgonzola D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola	Indice di maturazione	60	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Gorgonzola D.O.P.	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Materia grassa	> 53% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino grasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Proteine (azoto x 6,38)	10 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Indice di maturazione	3	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiolino semigrasso	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Sostanza secca	56 - 64%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Roquefort	Indice di maturazione	70	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

3.2.9 OLI E GRASSI

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

3.2.10 PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
---------	--------	----------	---------------	-----------	--------	-------------

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

3.2.11 PRODOTTI DA FORNO

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

3.2.12 PRODOTTI DELLA PESCA

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	C Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

3.2.13 PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San.

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Escherichia coli	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi, Melanzane, Peperoni e Zucchine con ripieno crudo	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Melanzane con ripieno crudo	Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Melanzane con ripieno crudo	Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Carciofi e Zucchine con ripieno crudo	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata Capricciosa, Contadina, Russa e con uova sode	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa e con uova sode	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate con uova sode	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi e non	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

3.2.14 PRODOTTI NERVINI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Lieviti	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Muffe	< 100ufc/g	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Caffeina	> 1%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Umidità	< 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Cellulosa	23 - 30%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Ceneri	4 - 6%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Sostanze grasse	10 - 12%	Industria caffè
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Zuccheri totali	2 - 3%	Industria caffè

3.2.15 PRODOTTI SURGELATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Bacche	Azzerruolo surgelato	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Lieviti	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Muffe	< 10.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Cavoli, Funghi e Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a bulbo, a foglia ed erbe, a frutto, a radice, a tubero, ed a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Patate fritte		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Vegetali misti e Piante aromatiche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite precotte contenenti carne		Clostridium perfringens	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Listeria monocytogenes	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Pasticceria		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Snack salati e dolci, pizze e crepes		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.

3.2.16 PRODOTTI VEGETALI

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ²	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ² (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli, Funghi, Legumi freschi e secchi, ortaggi a bulbo, a frutto, a radice, a tubero, a stelo, a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Calibro	> 11cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Peso medio	> 500g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I e II	Peso medio	> 350g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cinesi	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I e II	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I e II	Peso medio	> 500g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I e II	Peso medio	> 500g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Calibro	> 60mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Lunghezza	< 20cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti e chiusi categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati aperti e chiusi categoria I e II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I e II	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati velati categoria I e II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati aperti categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati chiusi categoria I e II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei non tagliati velati	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

			categoria I e II			
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati aperti categoria I e II	Calibro cappello	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati chiusi categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati piani categoria I e II	Lunghezza gambo	> 12mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi spontanei tagliati velati categoria I e II	Lunghezza gambo	> 7,5mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini e medi	Calibro	< 9mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I e II	Calibro	> 30mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I e II	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Calibro	2,5 - 14cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Lunghezza	9 - 17cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Calibro	2,5 - 8cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Lunghezza	9 - 20cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria Witloof categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Calibro	> 25mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Lunghezza	> 9cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Insalata Milano	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio	Peso medio	> 100g	Valore guida

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio bianco e rosso di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia precoce	Peso medio	180 - 400g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Peso medio	200 - 450g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio variegato di Chioggia tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Lunghezza	18 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Calibro colletto	> 3cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Lunghezza	15 - 25cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Peso medio	150 - 350g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona precoce	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Peso medio	100 - 300g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio rosso di Verona tardivo	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Calibro	> 15cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Lunghezza fittone	< 4cm	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Peso medio	> 100g	Disciplinare di produzione
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio Variegato di Castelfranco	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli	Calibro	4 - 7cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli	Peso medio	> 180g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I e II	Calibro	> 70mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I e II	Calibro	> 40mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I e II	Lunghezza	> 10cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati, ciliegia, costoluti e tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Bietola rosse	Calibro	8 - 15cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Peso medio	> 50g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I e II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Calibro	> 10mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Lunghezza	> 12cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Calibro	> 60mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali (Conta colonie 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

3.2.17 UOVA E OVOPRODOTTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
---------	--------	----------	---------------	-----------	--------	-------------

**SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE E DELLE ATTREZZATURE - LIMITI DI
CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

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

3.3 LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

3.3.1 AMBIENTE DI LAVORO						
Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008