

	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE		CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO		
CARNI BOVINE CRUDE					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
carni crude macinate (da sottoporre a trattamento termico)	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g	<i>Escherichia coli</i>	50 ufc/g	
CARNI SUINE CRUDE					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
CARNI AVICUNICOLE CRUDE					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
carcasse intere refrigerate o congelate	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
tagli di carne refrigerata e non	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
PRODOTTI ITTICI					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
pesce, intero o a tranci, refrigerato o congelato	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
tonno in scatola	<i>Listeria monocytogenes</i> istamina	assente in 25 g 200 mg/Kg			
CARNI COTTE					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
pezzi interi (tagli)	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g assente in 25 g	aerobi mesofili coliformi totali anaerobi solfito-riduttori	5 x 10 ⁴ ufc/g 5 x 10 ² ufc/g 5 ufc/g	
porzioni unitarie	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g assente in 25 g	aerobi mesofili coliformi totali anaerobi solfito-riduttori	5 x 10 ⁴ ufc/g 5 x 10 ² ufc/g 5 ufc/g	

ragù di carne	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
brodo di carne	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
PRODOTTI DI SALUMERIA					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, etc.)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	stafilococchi coagulasi-positivi	10 ² ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 ³ ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
prodotti crudi affettati	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 ⁵ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ³ ufc/g	
			stafilococchi coagulasi-positivi	10 ² ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 ³ ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
prodotti cotti interi (prosciutto cotto, etc)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
prodotti cotti affettati	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 ⁵ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
FORMAGGI E LATTICINI					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
formaggi stagionati a base di latte crudo (grana, parmigiano, emmenthal, etc)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 ⁴ ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 ³ ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
formaggi freschi (mozzarella, ricotta, etc.)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 ³ ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
formaggio grattugiato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 ⁴ ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 ³ ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
burro	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
yogurt	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
latte pastorizzato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			

PRODOTTI DA FORNO					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
pane comune, biscotti secchi, etc.			muffe	< 10 ufc/g	
pane grattugiato			muffe	< 10 ufc/g	
VERDURE FRESCHE PRONTE AL CONSUMO					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
insalata verde, carote, pomodori, prezzemolo, sedano, etc.)	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
VERDURE COTTE					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
spinaci, zucchine, patate, fagiolini, cavolfiore, biette, etc.	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili coliformi totali	1×10^5 ufc/g 1×10^2 ufc/g	
PRIMI PIATTI CRUDI					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
paste all'uovo industriali secche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
paste all'uovo artigianali fresche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
gnocchi e paste farcite industriali - pasta fresca confezionata	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g 100 ufc/g			
paste farcite artigianali fresche	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g 100 ufc/g			
PRIMI PIATTI COTTI					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
pasta in bianco, riso in bianco			aerobi mesofili coliformi totali	5×10^3 ufc/g 50 ufc/g	
pasta e riso conditi			aerobi mesofili coliformi totali	5×10^4 ufc/g 1×10^2 ufc/g	

PRODOTTI DI GASTRONOMIA					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi*	limiti*	
insalate di pollo, di pesce, etc. con maionese	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
insalate di riso	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
insalata russa	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
involtini di prosciutto	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
polpette e polpettoni	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
ripieni cotti	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
besciamella	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
pesto	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 ⁴ ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 ² ufc/g	
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
uova intere fresche - Cat. A	<i>Salmonella</i>	assente su guscio e tuorlo			
ovoprodotti a - uova sgusciate, pastorizzate, congelate, tuorlo pastorizzato b - c - albume pastorizzato congelato d - uova pastorizzate in polvere albume pastorizzato cristallizzato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
prodotti a base di uova	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g o ml	
maionese	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
DESSERT					
	microorganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microorganismi	limiti	
budini	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
macedonie	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			

gelati	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
preparati per gelato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g	
BEVANDE					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
succhi di frutta pastorizzati			muffe	< 10/ml	
acque minerali in bottiglia o contenitori**					
	parametro	valore di parametro			
	<i>Escherichia coli</i>	0/250 ml			
	enterococchi	0/250 ml			
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0/250 ml			
	conta colonie a 22°C	100/ml			
acqua potabile**					
	parametro	valore di parametro			
	<i>Escherichia coli</i>	0/100 ml			
	enterococchi	0/100 ml			
* limiti adottati in base a linee guida o standard di riferimento resi pubblici da organismi scientifici o di consulenza ove non contrassegnato dall'asterisco, i limiti si intendono riferiti al Reg. CE 2073/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006					
** 31/2001 mod 27/2002					