

COMUNE DI CINISELLO BALSAMO

Ufficio Ristorazione Scolastica

Vicolo del Gallo, 10 - 20092 - Cinisello Balsamo (MI)

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

**ALLEGATO N. 4
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

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

NOTE

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

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

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

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

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

CARNI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 3.000.000ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Coliformi totali	< 10.000ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Escherichia coli	< 1.000ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole e selvaggina da penna		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g
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
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino, ovicarpini e selvaggina da pelo		Escherichia coli	< 100ufc/g
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Coliformi totali	< 10.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Enterococchi	< 10.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Listeria monocytogenes	Assente/25g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Salmonella spp.	Assenti/25g
Carni	Preparazioni di carne	Frattaglie		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 5.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi crude		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g

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

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
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

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

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

**CEREALI E
DERIVATI**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Cereali e derivati	Cereali in granella			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 500.000ufc/g

**CODIMENTI,
CREME E
SALSE**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti ed insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g
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
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti ed insaporitori		Coliformi totali	< 3.000ufc/g
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Escherichia coli	< 50ufc/g
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g
Condimenti, creme e salse	Salse, creme salate e Condimenti	Prodotti cotti, crudi ed insaporitori		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g

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

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

CONSERVE

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

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

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

DESSERT

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g

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

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE 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		Lieviti	< 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

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

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
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

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'allevato	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'allevato	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

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

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
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

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

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	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 - 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

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

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
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

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

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 - 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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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	Vezzena	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Sostanza secca	62 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	Materia grassa	> 34% s.s.	Disciplinare produzione
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Vezzena	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
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Graukase	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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

OLI E GRASSI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g

**PREPARAZIONI
A BASE DI
CEREALI**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g

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

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
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

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

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

PRODOTTI DA FORNO

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Lieviti	< 1.000ufc/g
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Muffe	< 1.000ufc/g
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci e salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
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
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
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte farcite e non		Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte farcite e non		Escherichia coli	< 50ufc/g
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche, pasticcini, sfogliatine, torte non farcite		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g

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

**PRODOTTI
DELLA PESCA**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
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
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Enterococchi	< 1.000ufc/g
Prodotti della pesca	Prodotti ittici freschi	C Pesci interi, in filetti e in tranci, crostacei, molluschi cefalopodi, gasteropodi e lamellibranch.		Listeria monocytogenes	Assente/25g

**PRODOTTI DI
GASTRONOMIA**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Enterococchi	< 100ufc/g
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Coliformi totali	< 10.000ufc/g

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

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
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

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

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
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

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

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
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

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

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

**PRODOTTI
NERVINI**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000.000ufc/g
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Muffe	< 100ufc/g
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao, Burro di cacao, cioccolatini, cioccolato al latte, bianco e ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Lieviti	< 100ufc/g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè in grani e in polvere		Muffe	< 100ufc/g
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Caffeina	> 1%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Cellulosa	23 - 30%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Ceneri	4 - 6%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Sostanze grasse	10 - 12%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Umidità	< 3%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè torrefatto in grani e in polvere		Zuccheri totali	2 - 3%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Cellulosa	23 - 30%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Ceneri	4 - 6%
Prodotti nervini	Caffè	Caffè decaffeinato in polvere		Sostanze azotate	12 - 15%

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

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

**PRODOTTI PER
L'INFANZIA**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Coliformi totali	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Crema a base di latte	Crema a base di latte con e senza biscotti per prima infanzia	Escherichia coli	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Formaggi	Formaggini per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Muffe	< 100ufc/g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Salmonella spp.	Assenti/25g

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

Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte in polvere per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Coliformi totali	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Latte e derivati	Latte intero formulato per prima infanzia		Escherichia coli	Assenti/1g	IZS Umbria - 2009
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati ed Omogeneizzati di carne		Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Liofilizzati ed Omogeneizzati	Liofilizzati di carne, omogeneizzati di carne, di frutta e di verdura		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste, Paste formulate, Prodotti da forno e Sfarinati		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste	Pastine per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Paste formulate	Pastine senza glutine per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

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

Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti granulati per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Enterobacteriaceae	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Prodotti da forno	Biscotti interi per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati	Farina di mais e tapioca per prima infanzia	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti per la prima infanzia	Prodotti a base di cereali	Sfarinati	Farina di mais e tapioca per prima infanzia	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

PRODOTTI SURGELATI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Escherichia coli	< 100ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Lieviti	< 10.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Listeria monocytogenes	Assente/1g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche		Muffe	< 10.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Bacche	Azzeruolo surgelato	Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Coliformi totali	< 1.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Escherichia coli	< 100ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Lieviti	< 10.000ufc/g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Listeria monocytogenes	Assente/1g
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Drupacee e Frutti vari grandi a buccia non commestibile		Muffe	< 10.000ufc/g

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

Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Cavoli, Funghi e Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	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 ortofruttili	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 ortofruttili	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 ortofruttili	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 ortofruttili	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 ortofruttili	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 ortofruttili	Patate fritte		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 100.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Patate fritte		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti e Piante aromatiche		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 5.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti e Piante aromatiche		Coliformi totali	< 15.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti e Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti e Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali misti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	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 ortofruttili	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.

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

Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali grigliati pronti al consumo		Aerobi mesofili totali (Conta colonie a 30°C)	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali grigliati pronti al consumo		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Vegetali grigliati pronti al consumo		Escherichia coli	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	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.
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.

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

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.
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.

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

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
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.

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

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.

PRODOTTI VEGETALI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Peso medio	> 150g
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi, pacitan e sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Peso medio	> 150g
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel e sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 30g/l
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette	Contenuto in succo	> 20%
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette, limoni e limoni verdi	Calibro	> 43mm
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limette, limoni e limoni verdi	Peso medio	> 70g

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

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Calibro	> 34mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Myagawa	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Calibro	> 100mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Contenuto in succo	> 30%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Pompelmi	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida letteratura

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

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche e pesche noci	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ² (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
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

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

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
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Calibro	> 11cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

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

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

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

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

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

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Pan di zucchero	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
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 letteratura
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 letteratura
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 letteratura
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 letteratura
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 letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Radicchio di Treviso tardivo	Calibro coltetto	> 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 letteratura
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 letteratura
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 letteratura
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 letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura

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

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

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

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Calibro	> 12mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria extra	Lunghezza	> 12cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Calibro	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Asparagi categoria I e II	Lunghezza	> 12cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra e I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I e II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
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

**UOVA E
OVOPRODOTTI**

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite
Uova e ovoprodotti	Uova e Ovoprodotti			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g
Uova e ovoprodotti	Ovoprodotti			Coliformi totali	< 1.000ufc/g

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

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

**LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI
DELL'IGIENE AMBIENTALE**

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