

Allegato B Limiti contaminazione microbica per appalto derrate mense scuola infanzia e asilo nido a.s. 2010/2011 e 2011/2012

TABELLA - 1

Limiti di contaminazione microbica per: **CARNI BOVINE CRUDE**

Riferimenti:

Nota Ist. Sup. San. N. 27512/AL22 del 9/7/85
 IFST - Microbiological Criteria for Foods (1999)
 Ord. Min. San. 11/10/78 (succ. modif. integr.)
 D.P.R. n. 309 del 3/8/98
 Regolamento CE 2073/2005*
 Accordo tra la Regione Piemonte-Direzione Sanità Pubblica-e l'Agenzia regionale per la protezione Ambientale del Piemonte per la regolamentazione dell'attività inerente il controllo degli alimenti, acque, cosmetici ed altro**

Alimento	Microorganismi aerobi /gr	Coliformi /gr	Streptococchi fecali /gr	Staphilococcus aureus /gr	Microorganismi anaerobi solfito riduttori /gr	Salmonella /25 gr	Listeria Monocitogenes /gr	Lieviti e muffe /gr	Escherichia coli/g
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	m=5x10^5; M=5x10^6*	1.000	1.000	100	5	assente	assente/25g		50/500
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	m=5x10^5; M=5x10^6*	2.000	2.000	100	10	assente	11		50/500
Carne trita (già pronta o preparata al momento) da cuocere	m=5x10^5; M=5x10^6*	5.000	5.000	100	10	assente	11		50/500
Carne trita da consumare cruda	m=5x10^5; M=5x10^6*	500	500	50	5	assente	assente		50/500
Carne affettata per carpaggio	500.000	500	500	50	5	assente	assente		50/500