

TABELLA - 6

Limiti di contaminazione microbica per: **PRODOTTI DI SALUMERIA**

Riferimenti: IFST - Microbiological Criteria for Foods (1999)

 Arrêté 21/12/79 - J.O.R.F. 19/1/1980 (Francia)

 CE 2073

Alimento	Microorganismi aerobi /gr	Coliformi /gr	Streptococchi fecali /gr	Staphilococcus aureus /gr	Microorganismi anaerobi solfito riduttori /gr	Salmonella /25 gr	Listeria Monocitogenes /25gr	Lieviti e muffe /gr	E.coli/g
Prodotti salati, crudi ed interi (prosciutto, pancetta, bresaola, ecc.)	300.000	1.000	1.000	100	25	assente	assente		500/5000
Prodotti crudi affettati	1.000.000	1.000	1.000	100	25	assente	assente		500/5000
Prodotti cotti interi (salame e salamelle, spalla, mortadella, lingua salmistrata, ecc.)	30.000	100	100	100	25	assente	assente		500/5000
Prodotti cotti affettati	500.000	100	100	100	25	assente	assente		500/5000
Prosciutto cotto intero	10.000	100	50	50	5	assente	assente		500/5000
Prosciutto cotto affettato	100.000 (3.000.000 lattici)	100	50	50	5	assente	assente		500/5000