

TABELLA - 8

Limiti di contaminazione microbica per: **FORMAGGI E LATTICINI**

Riferimenti: D.P.R. n. 54 del 14/1/97

CE 2073

Alimento	Microorganismi aerobi /gr	Coliformi /gr/etero bacteriac ee	Streptococchi fecali /gr	Staphilococcus aureus /gr	Microorganismi anaerobi solfito riduttori /gr	Salmonella /25 gr	Listeria Monocitogenes /25gr (o come meglio specificato)	Lieviti e muffe /gr	E. coli
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmental, ecc.)	500.000	100	100	.100/1000	5	assente	assente / 1 gr		
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprine, ecc.)	1.000.000 (Lattici 5.000.000)	10.000	1.000	.10/100	5	assente	assente / 25 gr		
Formaggio grattugiato	50.000	100	100	.100/1000	5	assente	assente		
Burro	500.000	1.000	1.000	100	5	assente	assente / 1 gr		10/100
Yogurt	100.000	5	100	50	5	assente	assente / 1 gr		
Latte UHT	110					assente	assente		
Latte in polvere	10.000	assenti		assente		assente	assente		
Latte sterilizzato	12	<1				assente	assente		
Latte pastorizzato		5				assente	assente		
Panna		5				assente	assente		