

TABELLA - 10

Limiti di contaminazione microbica per: **DOLCI**

Riferimenti: D.P.R. n. 54 del 14/1/97  
IFST - Microbiological Criteria for Foods (1999)  
Circ. Ass. San. Reg. Piem. 4736/48/766 del 1/9/93

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
Prodotti da forno, budini e macedonie	5 /10.000	300 (E.coli) 1 / 3	50	50		assente	assente	50
Gelati	5 / 1.000.000	120 / 1100		12 / 110		assente	assente	
Preparati per gelati	1.000 / 10.000	120 / 1100		12		assente	assente	