

TABELLA - 2

Limiti di contaminazione microbica pe **CARNI SUINE CRUDE**

Riferimenti: Nota Ist. Sup. San. N. 27512/AL22 del 9/7/85

Ord. Min. San. 11/10/78 (succ. modif. integr.)

IFST - Microbiological Criteria for Foods (1999)

Linee Guida Reg. Lombardia 1/7/95

Regolamento CE 2073/2005*

Alimento	Microorganismi aerobi /gr	Coliformi /gr	Streptococchi fecali /gr	Staphilococcus aureus /gr	Microorganismi anaerobi solfito riduttori /gr	Salmonella /25 gr	Listeria Monocitogene s /gr	Lieviti e muffe /gr	Escherichia coli/g
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerato e congelato	m=5x10^5; M=5x10^6*	1.000	1.000	100	15	assente	11		50/500
Porzioni unitarie di carne refrigerata e congelata	m=5x10^5; M=5x10^6*	10.000	10.000	100	15	assente	11		50/500