

TABELLA - 3

Limiti di contaminazione microbica per: **CARNI AVICUNICOLE 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.)  
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 Monocitogenes /gr | Lieviti e muffe /gr | Escherichi a coli/g |
|--|---------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------|---|-------------------|----------------------------|---------------------|---------------------|
| Carcasse intere fresche o sottovuoto refrigerate o congelate | 2.000.000                 | 10.000        | 10.000                   | 1.000                     | 15  | assente           | 11                         |                     | 5000                |
| Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata   | 1.000.000                 | 1.000         | 1.000                    | 100                       | 10  | assente           | 11                         |                     | 5000                |
| Frattaglie   | 1.000.000                 | 10.000        | 10.000                   | 1.000                     | 15  | assente           | 11                         |                     | 5.000               |