

TABELLA - 4

Limiti di contaminazione microbica per: **CARNI DI PESCE CRUDE**

Riferimenti: Nota Ist. Sup. San. - Metodi per prodotti della pesca - 07/94

IFST - Microbiological Criteria for Foods (1999)

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

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
Pesce intero o a tranci refrigerato o surgelato	500.000	1.000	1.000	100	5	assente	11	
Molluschi (cozze, vongole, seppie, ecc.) già puliti e surgelati	100.000	100	100	100	5	assente	11	
Baccalà già lavato (dissalato) pronto da cucinare	1.000.000	1.000	1.000	100	5	assente	11	