

**TABELLA - 5**

Limiti di contaminazione microbica per: **CARNI COTTE DI QUALSIASI ORIGINE raffreddate ed a temperatura ambiente**

Riferimenti: D.P.R. n. 309 del 3/8/98  
Ord. Min. San. 11/10/78 (succ. modif. integr.)  
CE 2073/05  
Accordo tra la Regione Piemonte-Direzione Sanità Pubblica-e l'Agenzia regionale per la  
protezione Ambientale del Piemonte per la regolamentazione dell'attività inerente il controllo  
degli alimenti, acque, cosmetici ed altro\*\*

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	E. coli/g
Pezzi interi (tagli e carcasse)	1.000.000	1.000	500	100	<10	assente	assente		<10
Porzioni unitarie	1.000.000	1.000	500	100	<10	assente	assente		<10
Ragù di carne	1.000.000	1.000	100	100	<10	assente	assente		<10
Brodo di carne, preparati per brodo	1.000.000	1.000	100	100	<10	assente	assente		<10