

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI A CARATTERE
ETICO-RELIGIOSO**

**Allegato Tecnico n. 9
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

Premessa.....	2
1 - Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica.....	2
2 - Indicazioni Religione Cristiano - Ortodossa.....	2
3 – Indicazioni Religione Ebraica	2
4 - Indicazioni Religione Induista.....	3
5 - Indicazioni Religione Islamica.....	3

Premessa

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione.

E' pur vero che i bambini di altre culture si adattano con estrema facilità alle abitudini alimentari del nostro Paese e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Le diete speciali a carattere etico-religioso devono essere richieste secondo quanto previsto nell'art. 25 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio romano alle quali il Personale Dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 - Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di pari valore nutritivo al menu ordinario, che osservi le seguenti indicazioni.

Alimenti da evitare

- Tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni.

Alimenti permessi

- Pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Da un punto di vista organizzativo, ciascun Municipio territorialmente competente potrà adottare le soluzioni ritenute più opportune per agevolare la propria utenza.

Articolo 2 - Indicazioni Religione Cristiano - Ortodossa

- Nel periodo 15 novembre – 24 dicembre sono vietati carne, latte, uova e tutti i loro derivati;
- Lo stesso divieto è valido nel periodo quaresimale e tutti i mercoledì e venerdì.

Articolo 3 - Indicazioni Religione Ebraica

Di seguito vengono riportate le indicazioni da tener presenti nella predisposizione dei menu per la Religione Ebraica:

- a) Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- b) Prevedere stoviglie diverse per pasti a base di carne e pasti a base di latte e derivati (formaggio, burro, ecc.);
- c) Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti ed in pasti diversi;
- d) Durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
- e) Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti proibiti

- Pane al latte e dolci conditi con grasso animale;

- Latticini e carne nello stesso pasto;
- Latte e parmigiano nella preparazione di polpette o polpettoni;
- Formaggi prodotti con caglio animale;
- Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue;
- Crostacei e molluschi;
- Pesce senza squame, lische e pinne;
- Grasso animale;
- Alimenti e bevande che contengono additivi;
- Carne di maiale compreso il prosciutto;
- Carne di coniglio;
- Carne di cavallo.

Alimenti permessi

- Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta), purché non contenenti latte;
- Latte fresco di giornata;
- Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi;
- Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche;
- Carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale;
- Bresaola di manzo;
- Pesce di mare: purché con pinne, squame e lische;
- Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- Burro quando non abbinato a carne;
- Verdura e frutta;
- Dolci: le preparazioni con latte sono considerate facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale.

Articolo 4 - Indicazioni Religione Induista

Divieto di: Carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Articolo 5 - Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti

- Carne non macellata secondo il rito islamico;
- Carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);
- Bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- Pane e dolci preparati con strutto e contenenti liquori anche in piccola quantità;
- Formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470 a E483, E542.

Alimenti permessi

- Carne macellata secondo il rito islamico (halal);
- Ogni tipo di pesci e molluschi.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MANUALE OPERATIVO PER LE ATTIVITÀ DELLE
COMMISSIONI MENSA**

**Allegato Tecnico n. 10
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

Premessa	2
1 – Funzioni	2
2 – Composizione	2
3 - Nomina	2
4 – Durata dell’incarico.....	2
5 – Sostituzioni	2
6– Controlli	2
7 – Tipologia controlli	3
8 – Tipologia controlli	3
9 – Rapporti con l’utenza	3
10 – Rapporti con l’Amministrazione.....	3
11 – Documentazione	4
12 – Revoca Incarico	4

Premessa

I rappresentanti degli utenti delle scuole hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa.

Il presente allegato disciplina i ruoli e le responsabilità delle Commissioni Mensa ai sensi dell'art. 66 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Articolo 1 - Funzioni

La Commissione Mensa esercita le funzioni di controllo sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Articolo 2 - Composizione

La Commissione Mensa è composta dai genitori degli utenti del servizio di ristorazione scolastica in numero non superiore a 10 unità.

Il personale docente e non docente appartenente alla scuola dove opera la Commissione Mensa non può far parte della Commissione stessa. Al momento del sopralluogo, però, la Commissione Mensa può essere integrata da un rappresentante docente del Consiglio di Scuola, o dal Consiglio Circolo o di Istituto.

Articolo 3 - Nomina

La Commissione Mensa è nominata dal Consiglio di Circolo o d'Istituto ed è formalizzata con propria deliberazione.

Articolo 4 – Durata dell'incarico

L'incarico dei componenti della Commissione Mensa ha la stessa durata del Consiglio di Circolo o d'Istituto.

Articolo 5 – Sostituzioni

Alla fine della carica i membri dimissionari o decaduti verranno sostituiti con altrettanti genitori disponibili. In caso di dimissioni volontarie o dovute a causa di forza maggiore che avvengono durante l'anno scolastico, il Consiglio di Circolo o d'Istituto, con propria deliberazione deve procedere alla nomina dei nuovi componenti.

Articolo 6 – Controlli

Ciascun controllo deve essere svolto da due membri della Commissione senza preavviso all'O.E.A., ovvero da un solo membro accompagnato dal Dirigente Scolastico o da un suo incaricato. Tale numero non può essere né aumentato né diminuito.

I componenti della Commissione Mensa nei giorni dei controlli devono essere in perfette condizioni di salute.

Articolo 7 – Tipologia controlli

I controlli della Commissione Mensa saranno effettuati a vista verificando esclusivamente ciò che richiede la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A..

I componenti della Commissione Mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

È diritto delle Commissioni Mensa, procedere al controllo del servizio, al fine di:

a) Rilevare la corretta applicazione dei menu:

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati;

b) Verificare la conservazione delle derrate:

- verificare le date di scadenza dei prodotti;

c) Verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

- valutazione visiva della pulizia della cucina, della dispensa e dei refettori;
- verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nella cucina, nella dispensa e nei refettori.

Non sono permessi controlli che non rientrino tra quelli sopra indicati.

Articolo 8 – Tipologia controlli

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'O.E.A.. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale. I componenti della Commissione mensa devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e copriscarpe.

I controlli sul cibo somministrato possono avvenire solo mediante assaggio del cibo offerto agli utenti, e non attraverso consumo di un intero piatto e/o del pasto completo.

Articolo 9 – Rapporti con l'utenza

La Commissione Mensa deve informare i genitori degli alunni frequentanti relativamente all'andamento del servizio di ristorazione scolastica.

Articolo 10 – Rapporti con l'Amministrazione

La Commissione Mensa deve:

- informare il Municipio territorialmente competente sull'andamento del servizio stesso;
- comunicare con la massima sollecitudine alle Dietiste del Municipio territorialmente competente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio.

Articolo 11 – Documentazione

Ad ogni controllo i membri della Commissione Mensa devono compilare la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A ed inviarla all'Ufficio Dietiste del Municipio territorialmente competente.

Articolo 12 – Revoca Incarico

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare, da parte dei membri della Commissione Mensa, il mancato rispetto di quanto dettato dal presente Manuale Operativo, provvederà a rimuovere immediatamente i membri in questione dall'incarico con comunicazione scritta.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO-
FISICI DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI**

Allegato Tecnico n. 11

al Capitolato Speciale d'Appalto

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori, originati dalla letteratura e da linee guida e Circolari regionali, da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Escherichia coli	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Lieviti	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Muffe	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006

Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Conserve	Conserve di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve a base di prodotti ittici		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciropata		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia	Asparagi in scatola	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio	Carciofi sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Lieviti	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche	Brioche al naturale	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini	Pasticcini con frutta	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine	Sfogliatine	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite	Torte non farcite	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni a base di uova		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi multiingredienti a base di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne avicunicola		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne bovina, equina e suina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne ovicaprina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Enterococchi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Escherichia coli	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti alla frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Enterococchi	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

				aureus a 37°C)		
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Stafilococchi coagulasi positivi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009

				(Staphylococcus aureus a 37°C)		
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Uova			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Uova e ovoprodotti	Uova			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009

LIMITI CRITICI DEI VALORI CHIMICO- FISICI E DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		pH	< 4,5unità di pH	Valore guida letteratura
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Cereali e derivati	Cereali in granella			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Caciocotta stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia

	formaggi)		semilavorato			
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Lunghezza	< 20cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini medi	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria II	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura campo aperto)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura protetta)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria II	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori ciliegia	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori costoluti	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida letteratura

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/ (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008

N.B. Per prodotti di gastronomia si intendono le preparazioni realizzate nei centri refezionali.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

Criteria di valutazione delle offerte

Allegato n. 12

al Capitolato Speciale d'Appalto

Indice

Sintesi criteri di valutazione	2
A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)	3
B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti).....	4
C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)	9

Sintesi criteri di valutazione

Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti elementi:

	Criteri	Punteggio
	Offerta Economica	40
	Offerta Tecnica così suddivisi	60
A	Organizzazione del servizio	25
	<i>a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A.</i>	<i>11</i>
	<i>a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero pasti distribuiti</i>	<i>10</i>
	<i>a3. Sistema informatizzato di prenotazione pasti</i>	<i>4</i>
B	Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	30
	<i>b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride</i>	<i>17</i>
	<i>b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali</i>	<i>4</i>
	<i>b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco"</i>	<i>2</i>
	<i>b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto</i>	<i>6</i>
	<i>b5. Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale</i>	<i>1</i>
C	Riciclo dei residui di mensa	5
	<i>e1. Raccolta e consegna, presso centri caritatevoli, delle derrate integre non distribuite</i>	<i>3</i>
	<i>e2. Recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio</i>	<i>2</i>

A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)

Il punteggio sarà attribuito sulla base della valutazione dell'articolazione del servizio offerto dall'Impresa, valutato in base ai seguenti criteri:

a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A. (max 11 punti)

Il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare l'approvvigionamento delle derrate, la distribuzione dei pasti, la gestione delle diete speciali, ecc.

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

- a.1.1 Concretezza, efficacia, organicità del progetto – max 4 punti
- a.1.2 Contestualizzazione del progetto alle specifiche esigenze del lotto per il quale si concorre – max 3 punti
- a.1.3 Sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, sistema di documentazione) – max 4 punti

a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero di pasti distribuiti fino ad un max di 1 / 40 (max 10 punti)

Il punteggio sarà calcolato attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà offerto la riduzione massima del rapporto (nei limiti sopra descritti). I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i - O_{min}}{O_{max} - O_{min}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_{min} = Offerta minima (1 / 50)

a3. Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti (max 4 punti)

Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti. Il sistema, in architettura SOA, dovrà consentire una reportistica periodica riguardante, a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, il numero di pasti distribuiti per ciascun utente / centro refezionale, il numero e la tipologia di diete speciali erogate, ecc.. Il sistema, nel rispetto di quanto previsto dal C.S.A. in materia di prenotazione e fatturazione dei pasti erogati, sarà orientato a consentire una più agevole esecuzione da parte dell'Amministrazione delle attività di controllo previste dall'art. 82 del C.S.A..

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

a.4.1 Metodologia per il rilevamento e la raccolta delle informazioni – max 2 punti

a.4.2 Caratteristiche della reportistica – max 2 punti

B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti)

Il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione, nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione, dei principi fondamentali dell'educazione alimentare, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo e quindi un sano stile di vita (cfr. Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana dettate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

Espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale devono quindi entrare a pieno titolo nella conoscenza degli individui al fine di promuovere un consumo sempre più consapevole.

A tale fine, saranno oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di alimenti a filiera corta, cioè di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola.

Saranno inoltre considerate misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare).

Costituirà altresì oggetto di valutazione l'offerta di prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale di Appalto, al fine di sviluppare la consapevolezza delle biodiversità naturali e culturali dei territori e far maturare un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente in cui esso si produce e si consuma (cfr. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute). Nell'attuale, contingente, fase di crisi economica l'introduzione di tali prodotti perseguirà altresì la finalità di consentirne il consumo a bambini e ragazzi di tutte le classi sociali.

Il punteggio sarà assegnato sulla base dei seguenti criteri:

b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride (max 17 punti)

Il punteggio è legato al numero, al valore ponderale ed alla modalità di trasporto dei prodotti offerti, per i quali l'intera filiera produttiva – produzione, trasformazione e confezionamento - sia svolta in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio.

Tali prodotti dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste nell'Allegato tecnico n. 3 al C.S.A. e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'Allegato tecnico n. 2 al C.S.A..

Per l'offerta di prodotti provenienti da un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio dovrà essere utilizzato l'apposito "Modello C", riempiendo in ogni sua parte la tabella, ivi incluse le sezioni relative alle modalità di trasporto.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata sulla base dei seguenti parametri:

- **numero di tipologie merceologiche di prodotti offerti ed elencati nel "Modello C".**
Le offerte di differenti varietà o cultivar della stessa tipologia di prodotto verranno valutate come un'unica tipologia di prodotto (es. l'offerta di mele Golden e mele Delicious verrà considerata come un'unica tipologia di prodotto);
- **coefficiente ponderale dei prodotti offerti, in termini quantitativi, rispetto al peso complessivo del paniere di prodotti previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.**
Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.
- **percentuale di kilometraggio complessivamente coperto per il trasporto di ciascun prodotto offerto, nelle diverse fasi della produzione, trasformazione e confezionamento, utilizzando mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.**
Il kilometraggio dovrà essere calcolato con riferimento alla sede del Municipio di riferimento. La sede di ciascun Municipio è riportata nell'Allegato C2 al "Modello C".

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore C di combinazione dei parametri sopra riportati, corrispondente alla più efficace politica di approvvigionamento delle derrate, secondo la seguente formula:

$$C_i = \sum_{i=1}^n C p_i * \%K m_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello C", e:

- C_i = Valore di combinazione dei parametri di approvvigionamento
- $C p_i$ = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*
- $\%K m_i$ = percentuale di Km percorsi con mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto del prodotto *iesimo*

Per l'attribuzione del punteggio è necessario che siano contestualmente assicurate entrambe le condizioni: l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento della derrata offerta deve svolgersi all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto deve avvenire utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.

I punteggi saranno poi assegnati proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*

- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali (max 4 punti)

Il punteggio è legato al numero e al valore economico dei prodotti provenienti da Cooperative Sociali offerti. Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperativa Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A., dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere elencati nell'apposito "Modello D", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine all'idoneità della Cooperativa fornitrice e del/i prodotto/i offerto/i e alla sostenibilità della fornitura.

L'Impresa dovrà indicare quali sono le Cooperative Sociali da cui provengono i prodotti nell'apposito "Modello D" compilandolo in ogni sua parte.

Il punteggio relativo a ciascun prodotto proveniente da Cooperativa Sociale sarà ponderato per i seguenti coefficienti:

- 0,8 = nel caso di prodotti in cui la produzione primaria sia svolta da Cooperativa Sociale
- 0,2 = nel caso di prodotti in cui la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale
- 1 = nel caso di prodotti in cui sia la produzione primaria sia la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale

b.2.1 L'attribuzione del punteggio complessivo sarà effettuata in base:

- numero di prodotti offerti – **max 1,5 punti**
- coefficiente di ponderazione del prodotto offerto (come risultante dall'allegato C1 al Modello C) – **max 2,5 punti**

I punteggi di cui ai criteri sub b.2.1, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco" (max 2 punti)

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di filetti di pesce fresco in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu.

I filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato dovranno essere della stessa tipologia di quelli sostituiti e dovranno essere serviti nel rispetto di quanto previsto nell'Allegato tecnico n. 2.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questione vengono considerate utili esclusivamente le seguenti sostituzioni di tipologie di pesce:

- filetti di trota bio freschi al posto dei filetti di trota bio surgelati;
- filetti di spigola freschi al posto dei filetti di spigola surgelati.

L'offerta di menu a base di filetti di pesce fresco potrà prevedere eventuali adeguamenti delle ricette al fine di ridurre il rischio della presenza di spine, che dovranno essere concordati con l'Amministrazione.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base a:

- b.3.1 modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto, dal reperimento del pesce alla preparazione del piatto con filetti di pesce fresco, dall'eventuale proposta di adattamento delle ricette alle misure volte alla riduzione del rischio della presenza di spine, ecc. – **max 1 punto;**
- b.3.2 numero, su base annua, dei menu a base di filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato, fino a un massimo di 12 menu annui. – **max 1 punto.**

I punteggi previsti per il criterio sub b.3.2), saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto (max 6 punti)

Il punteggio è legato al numero e al coefficiente ponderale dei prodotti DOP o IGP offerti in aggiunta a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto. Nell'ambito della presente sezione non possono essere riproposti prodotti già offerti per i criteri di valutazione b1 e b2. Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.

I prodotti DOP o IGP offerti come "ulteriori" dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A, e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti DOP o IGP "ulteriori" dovranno essere elencati nell'apposito "**Modello E**", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore DI corrispondente al maggior numero di prodotti DOP IGP ulteriori offerti, ponderato secondo il coefficiente di ciascun prodotto (riportato nell'Allegato C1 al Modello C) ed in base alla seguente formula:

$$DI_i = \sum_{i=1}^n Cp_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello E"

dove:

- D_i = Valore dei prodotti DOP e IGP ulteriori offerti
- Cp_i = coefficiente di ponderazione del prodotto i esimo

I punteggi saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente i esimo
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente i esimo
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b.5 Impiego di prodotti ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale per la pulizia dei locali refezionali, delle attrezzature, ecc. (detersivi, sanificanti, ecc.) (max 1 punto)

Per l'offerta dei prodotti di cui al criterio sub b.5 si dovrà utilizzare il "Modello F", in cui il fornitore indicherà la denominazione di tutti i prodotti ecolabel o equivalenti di cui farà utilizzo e le certificazioni ambientali e di prodotto ad essi attribuiti. Per ciascun prodotto dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica.

Il punteggio sarà attribuito in base alla percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale di prodotti di pulizia impiegati, attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)

Il punteggio sarà attribuito in base all'adozione di misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa secondo i seguenti criteri:

c.1 Raccolta e consegna presso centri caritatevoli, a cura dell'Impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa (max 3 punti)

c.2 Recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio (max 2 punti)

L'Impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**DETTAGLIO DEL PERSONALE ATTUALMENTE
IMPIEGATO NEI CENTRI REFEZIONALI**

**Allegato Tecnico n. 13
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Si riporta a seguire l'articolazione del personale attualmente impiegato nei centri refezionali scolastici:

Plesso A. Celli		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco	1	8
Aiuto Cuoco	1	6
ASM	7	25
Autista		

Plesso I. Pizzetti		
Tipologia	Numero	Ore
Cuoco	1	7
Aiuto Cuoco	2	11
ASM	5	16
Autista		