



**UNIONE DEI COMUNI DI AIRASCA-BURIASCO-SCALENGHE**

Sede: V. Roma 118 - 10060 Airasca

Tel.0119909401-457 - fax 0119908282

e-mail segreteria@comune.airasca.to.it

C.F. 94572110016

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
DELL'UNIONE DEI COMUNI DI AIRASCA-BURIASCO-SCALENGHE**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI  
AIRASCA – SCALENGHE**

**CIG [6650762E69]**

**Anni scolastici 2016/2017- 2017/2018 - 2018/2019**

**ALLEGATO A/4 - TABELLE CARICHE MICROBICHE ALIMENTI CRUDI E COTTI**



Latte in polvere	< 10.000	< 10									< 100	100							Assente in 25 g	Assente in 25 g					
Riferimenti		rif. Reg CE1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.7. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo									Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.7. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo													
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi																								Assente in 10 g	
Riferimenti																								Questo parametro è da considerarsi Criterio di sicurezza alimentare - RIF. Reg. UE 565/2010 Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità	
Panna pastorizzata	< 500.000		< 100	100							< 100									Assente in 25 g	Assente in 25 g				
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo		Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.6. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo							Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo														
Burro	<10.000		<25	< 100							<50									Assente in 25 g	Assente in 25 g	<100			
Riferimenti			Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.6. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo							Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo														
Gelati	< 1.000.000	<100	<1.000								< 1.000									Assente in 25 g	Assente in 25 g				
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.8. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo								Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo									Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.13 Gelati. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare					
Budini	< 10.000	< 100	< 100																	Assente in 25 g	Assente in 25 g				
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.2.8. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo								Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo														
Pasticceria fresca	< 1.000.000	< 10	< 1.000	< 10							< 100									Assente in 25 g	Assente in 25 g				
Riferimenti	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.2, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006							Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006									Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	Legge 283/1962 e reg CE n°1441/07 cap 1 punto 1.15 Alimenti pronti contenenti uova crude	Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole per la crescita della listeria. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare			

Pasticceria Secca	< 10.000	< 10								< 100							Assente in 25 g		< 1000		
Riferimenti	Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo								Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 -All A-protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006							Legge 283/1962		Accordo Arpa Piemonte direzione sanità pubblica Dir. 27 sett.27/01 - All A- protocollo tecnico -all 2- rev 02/2006		
Prodotti di gastronomia vari refrigerati	< 1.000.000		< 1.000	< 10						< 100		< 100	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g			
Riferimenti	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03							Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03		Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03				Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03	Laboratorio chimico camera commercio torino - 29/09/03			
Piatti pronti surgelati (precotti)	< 300.000		< 3.000	< 10						< 100		< 100					Assente in 25 g	Assente in 25 g			
Riferimenti	Tiecco 1997		Tiecco 1997	Tiecco 1997						Tiecco 1997		Tiecco 1997					Rondinini 1997	Rondinini 1997			
Surgelati (vari, non cotti)	< 300.000		< 1.000 (< 3.000 vegetali)	< 10 (< 100 vegetali)			ass 1 g (carni suine)	ass 1 g (carni avicole)	ass 25 g (pesci)	< 100 (< 500 vegetali)							Assente in 25 g	Assente in 25 g			
Riferimenti																					
Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	< 5.000.000		< 10.000	< 500			ass 1 g (carni suine)	ass 1 g (carni avicole)	ass 25 g (pesci)	< 500							Assente in 25 g	< 11/g in 1 u.c < 110/g in 2 u.c			
Riferimenti	rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.1.6 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo			rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.1.6 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo						Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo							Rif. Reg CE 1441 cap 1 punto 1.6. Questo parametro è da considerarsi Criterio di sicurezza alimentare - Rif. Reg. UE 365/2010 Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità»	O.M 7/12/93			
Carni fresche	< 5.000.000		< 1.000	< 50						< 1.000					< 20						
Riferimenti	Rondinini 1997		I.S.S. 27512/AL.22 del 9/7/85							Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo					Tiecco 1997		Assente in 25 g				
Carne Congelata	< 5.000.000		< 5.000	< 100						< 5.000	< 100 (< 1000 porzioni di bovino)						Assente in 20 g				
Riferimenti	O.M. 7/12/93		Ferrari-Iacono	Rondinini 1997						Tiecco 1997	Ferrari-Iacono						Tiecco 1997				
Carni macinate e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi			< 500	< 5000 (utilizzato come indicatore di contaminazione fecale)						< 100							Assente in 25 g				
Riferimenti				rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.1, sottopunto 2.1.8. Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo													Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.4. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare				
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti																	Assente in 25 g				

Riferimenti																							Questo parametro è da considerarsi Criterio di sicurezza alimentare - RIF. Reg. UE 365/2010 Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità			
Prodotti di salumeria	< 300.000		< 1.000	< 1.000					< 1.000					< 100									Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti	Tiecco 1997								Tiecco 1997																	
Prosciutti	< 1.000.000 (< 500.000 per p.cotto)		< 10	< 100					< 100 (< 10 per P.cotto)					< 100										Assente in 25 g	Assente in 25 g	< 100
Riferimenti																										
Pesce fresco intero o filetti	< 500.000		< 1.000	< 50					Assente in 25 g															Assente in 25 g	< 11/g in 1 u.c < 110/g in 2 u.c	
Riferimenti	Rondinini 1997								Rondinini 1997															Rondinini 1997	O.M. 7/12/93	
Pesce congelato intero o a filetti	< 500.000		< 1.000	< 500					< 50															Assente in 25 g		
Riferimenti	Tiecco 1997								Tiecco 1997																	
Molluschi cotti				< 10					< 1.000															Assente in 25 g		
Riferimenti																										
Molluschi vivi									230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare															Assente in 25 g		
Riferimenti									Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.25 Molluschi. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare															Reg CE 1441/07 cap 1 punto 1.17 Molluschi. Questo parametro è da considerarsi criterio di Sicurezza alimentare		
Uova in guscio									Assente in 10 ml tuorlo															Assente in 25 g guscio Assente in 50 ml tuorlo		
Riferimenti																										
Uova liquide - pastorizzate - congelate	< 1.000.000		< 1.000						< 100															Assente in 25 g		
Riferimenti	Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo								Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo																	
Uova cotte/frittate	< 10.000		< 500	< 10					< 50															Assente in 25 g	Assente in 25 g	
Riferimenti																										
Prodotti a base di uova		< 100																								
Riferimenti		rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.3, sottopunto 2.3.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo																								
Paste alimentari all'uovo secche									< 1.000															Assente in 25 g		

Riferimenti											Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo													
Paste all'uovo fresche artigianali	< 1.000.000		< 10.000								< 1.000									Assente in 25 g				
Riferimenti											Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo													
Paste farcite industriali fresche	< 500.000			< 100							< 100			< 100						Assente in 25 g		< 100		
Riferimenti											Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo													
Paste precotte surgelate	< 500.000			ass in 1 g							< 100			< 100						Assente in 25 g				
Riferimenti											Linee guida applicazione reg CE 2073/05. Questo parametro è da considerarsi criterio di igiene del processo													
Vegetali freschi da cuocere																				Assente in 25 g		< 100		
Riferimenti																								
Vegetali surgelati crudi e scottati	< 1.000.000		< 3.000	< 100							< 500									Assente in 25 g		< 10 (vegetali da cuocere) Assente in 25 g (vegetali da consumare crudi)		
Riferimenti	Tiecco 1997, Rondinini 1997		Tiecco 1997, Rondinini 1997	Tiecco 1997, Rondinini 1997							Tecnonatura													
Vegetali freschi da consumare crudi pronti per il consumo e insalate della IV gamma	< 10.000.000		< 5.000	< 1.000							< 500									Assente in 25 g		Assente in 25 g		< 200
Riferimenti				rif. Reg CE 1441 cap 2 punto 2.5, sottopunto 2.5.1 Questo parametro è da considerarsi Criterio di igiene del processo																				
Vegetali cotti	< 100.000		< 500	< 10							< 50									Assente in 25 g		Assente in 25 g		
Riferimenti	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.		Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.																				
Conservari animali e vegetali	Sterilità																							
Riferimenti																								
semiconservari ittici	< 30.000		< 100	< 10							< 100									Assente in 25 g		Assente in 25 g		
Riferimenti																								
Succhi di frutta, sciroppi e bibite	< 10.000		< 5	Assente																Assente in 25 g		Assente in 25 g		< 10

Riferimenti																					
Acqua minerali naturali	< 10.000 non gassate < 1.000 gassate		Assente in 250 ml		Assente in 250 ml	Assente in 250 ml				Assente in 250 ml				Assente in 250 ml							
Riferimenti	C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003 C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003 C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003		C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003		C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003	C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003				C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003				C. 13/09/91 DM 12/11/92 n. 542 DM 13/01/93 C. 12/05/93 n.19 D. 31/05/01 DM 29/12/2003							
Acqua potabile da rubinetto			0/100 ml		0/100 ml																
Riferimenti			D. Lgs. 2/2/2001 n. 31		D. Lgs. 2/2/2001 n. 31																
Acqua potabile in bottiglia o contenitori	Conteggio colonie 22° C : 100/ml Conteggio colonie 37° C : 20/ml				0/250 ml	0/250 ml	0/250 ml														
Riferimenti	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31		D. Lgs. 2/2/2001 n. 31		D. Lgs. 2/2/2001 n. 31	D. Lgs. 2/2/2001 n. 31				D. Lgs. 2/2/2001 n. 31											
Sughi e primi asciutti - primi piatti con verdure	< 10.000		< 500	< 10					< 50				< 50	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva. Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva. Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva. Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.		Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.			Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.				Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.	Ferrari P, Iacono G. 1999. Manuale giuridico-tecnico per la ristorazione collettiva.							
Pasta cotta non condita	< 5.000		< 100	< 10					< 10				< 50	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					
Secondi carne-pesce interi o porzionati	< 100.000		< 500	< 10					< 50				< 10					Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					
Maionese, insalata russa	< 10.000		< 500	< 50					< 50				< 100	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					
Insalata di pasta e riso (pasta e riso) < 30.000 (carne e pesce)	< 50.000 (pasta e riso) < 30.000 (carne e pesce)		< 1000	< 10					< 100				< 10					Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					
Roast-beef, patè, gelatina	< 300.000			< 10					< 100				< 100	< 10				Assente in 25 g	Assente in 25 g		
Riferimenti																					

**Criteri di igiene del processo: criteri applicati nello stabilimento di produzione del prodotto ed in particolare alla fine del processo di lavorazione, la non conformità di tali criteri deve dare origine ad una revisione del piano di autocontrollo.**

**Criteri di sicurezza alimentare: la fase in cui si applica il criterio è il periodo di conservabilità.**