



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
CONVITTO NAZIONALE DI STATO "T.CAMPANELLA"  
Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria di I grado - Liceo Classico - Liceo Classico Europeo  
Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Calabria - C.M.: RCVC010005 - CF.:80007870803  
Tel. 0965/499421 - Fax: 0965/499420 - Sito Web <http://www.convittorc.it>  
e-mail: [rcvc010005@istruzione.it](mailto:rcvc010005@istruzione.it) - PEC: [rcvc010005@pec.istruzione.it](mailto:rcvc010005@pec.istruzione.it)

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

DEL SERVIZIO, IN FAVORE DEL CONVITTO NAZIONALE "T. CAMPANELLA"  
DI REGGIO CALABRIA, DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2014/2015,  
2015/2016 e 2016/2017 MEDIANTE PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO I  
CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE

(allegato 3 al capitolato speciale d'appalto)  
PIANO DEI CONTROLLI ANALITICI

## Sommario

Scopo e struttura del presente documento .....	3
1. Impegni del Fornitore .....	4
2. Modalità di campionamento .....	6
3. Codifica dei campioni e definizione degli oggetti di controllo .....	7
3.1. Stoccaggio materie prime e prodotti conservati presso le cucine .....	7
3.2. Ambienti, superfici e attrezzature in cucina .....	8
3.3. Personale .....	8
3.4. Acqua di rete .....	8
3.5. Pasti pronti .....	8
3.6. Ambienti ed attrezzature di somministrazione .....	8
4. Elenco delle analisi eseguibili .....	9

### Scopo e struttura del presente documento

Il presente documento ha lo scopo di fornire un modello operativo, da utilizzare nell'ambito della fornitura di pasti preparati dalla ditta aggiudicataria della gara d'appalto indetta dal Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria per il servizio di refezione scolastica A.S. **2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017.**

Questo documento intende pertanto fornire un supporto tecnico per:

- l'esecuzione di controlli mirati su specifiche categorie merceologiche;
- la realizzazione di un piano di controlli analitici opportunamente personalizzato.

In entrambe le situazioni descritte, le attività di controllo analitico dovranno essere affidate ai laboratori qualificati allo scopo, indicati dal Fornitore in sede di gara, compilando il modello dell'offerta tecnica allegato 2 al disciplinare di gara.

Ai fini del conferimento dell'incarico i laboratori dovranno possedere, quale requisito minimo, l'iscrizione nei registri/elenchi regionali dei laboratori autorizzati alla esecuzione di analisi e controlli sui prodotti alimentari.

Il presente documento è strutturato in quattro parti:

1. Impegni del Fornitore in merito agli adempimenti da far eseguire al Laboratorio dallo Stesso incaricato;
2. Modalità di campionamento, ovvero le prassi che il laboratorio incaricato della esecuzione delle analisi dovrà seguire per la corretta esecuzione del campionamento;
3. Codifica dei campioni e definizione degli oggetti di controllo; in questa parte sono state altresì definite le condizioni di mantenimento del campione fino all'esecuzione dei controlli;
4. Nella terza parte sono infine descritte, in dettaglio, le analisi eseguibili su prodotti (materie prime ed elaborati) nonché su superfici di lavoro e, più in generale, sulle superfici destinate al contatto con gli alimenti lavorati.

## 1. Impegni del Fornitore

Il Fornitore garantisce, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c., che per ogni sede di refezione (cucina ed eventuali luoghi di distribuzione e consumo ove previsti nell'atto di regolamentazione del servizio) il Laboratorio incaricato:

- a) eseguirà le determinazioni analitiche nelle modalità e tipologia definite nel presente "Piano dei controlli analitici" e con le frequenze indicate al paragrafo 12.11. del capitolato speciale d'appalto o con la eventuale maggiore frequenza indicata in sede di offerta di gara;
- b) accerterà preventivamente se esistono o meno specifiche disposizioni che regolano l'accesso del proprio personale addetto ai prelievi presso i siti dell'Amministrazione, provvedendo ad incaricare personale idoneo alle prescrizioni richieste;
- c) eseguirà il primo prelievo di campioni presso l'Amministrazione entro il termine stabilito nell'Atto di Regolamentazione del Servizio;
- d) emetterà Rapporti di Prova e/o Certificati di Analisi sulle determinazioni effettuate che permettano di avere evidenza degli accreditamenti sulle prove effettuate secondo gli impegni definiti nella "Dichiarazione di Offerta Tecnica" presentata in sede di gara.

Il Fornitore garantisce inoltre ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c. che, il Laboratorio di prova da lui incaricato:

- e) su richiesta della Amministrazione Contraente renderà disponibile, entro 3 (tre) giorni lavorativi (sabato escluso), il programma delle attività di campionamento previste presso i centri di produzione e le sedi di refezione; detto Programma dovrà riportare almeno la data prevista per il prelievo, il numero e tipo di campioni previsti, i tempi necessari per l'emissione dei relativi Rapporti di Prova / Certificati di Analisi;
- f) su richiesta della Amministrazione Contraente consentirà a propri funzionari o consulenti incaricati di assistere alle attività di prelievo in campo e/o assistere alle attività analitiche presso il Laboratorio nella veste di osservatori senza diritto di intervento sulle attività in corso;
- g) su richiesta della Amministrazione Contraente renderà disponibili, entro 3 (tre) giorni lavorativi (sabato escluso), i risultati delle attività analitiche eseguite per singolo sito, nella forma di tabelle di sintesi (anche su supporto informatico) e fotocopie dei Rapporti di Prova / Certificati di Analisi;

Timbro e firma del concorrente		pag. 4 di 18
--------------------------------	--	--------------

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

- h) renderà disponibili mensilmente alla Amministrazione Contraente, per ogni singolo sito e per ogni analisi di cui al presente "Piano dei Controlli Analitici", i dati (nella forma di tabella di sintesi su supporto informatico) di cui ai Rapporti di Prova / Certificati di Analisi emessi per tutti i siti oggetto di attività analitica nonché, per ogni singolo sito, il numero degli "esiti negativi" risultati nel mese, intendendosi per ipotesi di "esito negativo" quella nella quale i limiti di accettazione definiti nel presente "Piano dei Controlli Analitici" non siano rispettati;
- i) nei casi di "esito negativo" delle attività di controllo effettuate, comunicherà a mezzo fax ai referenti nominati dalla Amministrazione Contraente, l'esistenza di non conformità entro e non oltre 2 (due) giorni lavorativi (sabato escluso) dall'emissione del Rapporto di Prova / Certificato di Analisi.

## 2. Modalità di campionamento

I campioni oggetto di controllo dovranno essere prelevati e mantenuti conformemente alle specifiche modalità di campionamento e trasporto descritte di seguito e nelle quantità sufficienti per l'esecuzione delle prove previste.

I campioni, prelevati dal personale del laboratorio incaricato, dovranno pervenire al laboratorio medesimo entro 24 ore dal prelievo.

Sarà cura del responsabile dell'attività di campionamento rilasciare copia del verbale di prelievo, controfirmato dal Responsabile del servizio della ditta fornitrice.

Qualora non sia possibile recapitare i campioni entro le 24 ore dal prelievo ovvero non sia possibile iniziare l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati entro tale termine, per i prodotti congelati deve essere previsto il prelievo ed il mantenimento entro un valore di temperatura  $\leq -15^{\circ}\text{C}$ .

Nel caso in cui il materiale/prodotto da campionare non fosse disponibile al momento previsto per l'esecuzione del prelievo, tale evento dovrà essere annotato nel verbale di prelievo.

Il campionamento di quanto non disponibile sarà rimandato al successivo prelievo.

### 3. Codifica dei campioni e definizione degli oggetti di controllo

#### 3.1. Stoccaggio materie prime e prodotti conservati presso le cucine

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto (*)
1.A.1	Carni <u>bovine</u> (escluso vitello) refrigerate o congelate	T.T.: ≤ 4°C
1.A.2	Carni di <u>vitello</u> refrigerate o congelate	T.T.: ≤ 4°C
1.A.3	Carni <u>suine</u> refrigerate o congelate	T.T.: ≤ 4°C
1.A.4	Carni <u>avicunicole</u> refrigerate o congelate	T.T.: ≤ 4°C
1.B.1	Pesce fresco o congelato	T.T.: ≤ 4°C
1.C.1	Formaggi freschi	T.T.: ≤ 4°C
1.C.2	Formaggi molli	T.T.: ≤ 4°C
1.C.3	Formaggi / latticini	T.T.: ≤ 4°C
1.C.4	Mascarpone	T.T.: ≤ 4°C
1.D.1	Insaccati crudi	T.T.: ≤ 4°C
1.D.2	Insaccati cotti	T.T.: ≤ 4°C
1.E	Prodotti di gastronomia refrigerati conservati fra 0°C e + 10°C	T.T.: ≤ 4°C
1.F	Prodotti cotti e conservati fra + 10°C e + 60°C	T.T.: ≤ 4°C
1.G	Yogurt	T.T.: ≤ 4°C
1.H.1	Olii monoseme ed olii di semi vari	T.T.: ≤ 4°C
1.H.2	Olii extravergini di oliva e olii d'oliva	T.T.: ≤ 4°C
1.H.3	Burro	T.T.: ≤ 4°C
1.H.4	Margarina	T.T.: ≤ 4°C
1.H.5	Strutto	T.T.: ≤ 4°C
1.I.1	Riso e sfarinati	T.T.: ≤ 4°C
1.I.2	Pane, pangrattato	T.T.: ≤ 4°C
1.J	Spezie	T.T.: ≤ 4°C
1.K	Frutta secca	T.T.: ≤ 4°C
1.L	Salse di soia	T.T.: ≤ 4°C
1.M	Omogeneizzati base carne (Alimenti per l'infanzia)	T.T.: ≤ 4°C
1.N	Uova e/o ovoprodotti	T.T.: ≤ 4°C

(\*) per i prodotti congelati di cui ai codici campione 1.A e 1.B, è consentito il mantenimento della campione entro una temperatura massima di 4°C se è garantito l'inizio dell'esecuzione delle analisi entro 24 dal campionamento. In caso contrario, il prelievo ed il mantenimento dei campioni dovrà avvenire ad una temperatura ≤ -15°C.

### 3.2 Ambienti, superfici e attrezzature in cucina

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto
2.A	tritacarne, affettatrici, tagliere, coltello, teglie, piatto, impastatrice, cutter, tavoli di lavoro, pareti, celle frigorifere	T.T.: ≤ 4°C Tampone su superfici/attrezzature pulite prima dell'inizio della lavorazione
2.B	tritacarne, affettatrici, tagliere, coltello, teglie, piatto, impastatrice, cutter, tavoli di lavoro, pareti, celle frigorifere	T.T.: ≤ 4°C Tampone su superfici ed attrezzature in uso, in lavorazione

### 3.3 Personale

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto
3.A	mani nude o con guanti del personale in fase di lavorazione	T.T.: ≤ 4°C Tampone sul palmo della mano

### 3.4 Acqua di rete

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto
4.A	Acqua di rete	T.T.: ≤ 4°C Punti di prelievo: lavello o dal punto di fuoriuscita dell'acqua utilizzato per la preparazione/ lavaggio degli alimenti

### 3.5 Pasti pronti

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto
5.A	Prodotti per celiaci	T.T.: ≤ 4°C 1 primo piatto a scelta prelevato all'interno della cucina prima della somministrazione

### 3.6 Ambienti ed attrezzature di somministrazione

Codice campione	Oggetto del controllo	Modalità di campionamento e/o condizioni di trasporto del campione T.T. = Temperatura di trasporto
6.A	Vassoi, tavoli, posate, piatti, bicchieri	T.T.: ≤ 4°C Tampone su superficie prima dell'afflusso degli utenti



Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

#### 4. Elenco delle analisi eseguibili

*Premessa*

*La seguente tabella riporta una serie di riferimenti normativi, volontari e/o cogenti, i quali riferiscono i valori dei limiti di accettazione e, in alcuni casi, rimandano alle metodiche analitiche ufficiali da eseguire; pertanto, in considerazione dei frequenti cambiamenti che possono intervenire nella legislazione e nelle tecniche analitiche, tale elenco è suscettibile di modifiche ed integrazioni.*

*Sarà pertanto cura del Fornitore verificare, anche mediante il supporto del laboratorio di prova, la sussistenza dell'effettivo stato di aggiornamento dei riferimenti normativi riportati e dei corrispondenti valori dei limiti di accettazione, informando tempestivamente l'Amministrazione delle eventuali variazioni allo scopo della rideterminazione consensuale dei detti valori limite.*

*In particolare, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (CE) 2073/2005, che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, prima della stipula del Contratto e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio, sarà aggiornata la presente sezione del Piano dei controlli per adeguarlo alla tipologia di analisi previste dal detto Regolamento e alle ulteriori regole e prescrizioni dallo Stesso imposte.*

Progressivo	Codice campione	Metodo di prova	Limite di accettazione		
		Caratteristica oggetto di determinazione	valore	unità di misura	Riferimento - Fonte
1	1.A.1	CBT	< 1 x 10 <sup>6</sup>	UFC/g	Kramer - Cantoni
2		Coliformi fecali	< 500	UFC/g	Kramer - Cantoni
3		Escherichia coli	< 100	UFC/g	L. Gelosa - Ind. Alimentari XXXVII -1998 maggio, pg. 593 - 603
4		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	Kramer-Cantoni
5		Listeria monocytogenes quantitativa	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
6		Salmonella	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
7		Yersinia enterocolitica	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
8		PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
9		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Ampicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
10		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Amoxicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
11		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Cloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
12		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Benzilpenicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
13		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Dicloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
14		Antibiotici: florfenicolo (Amfenicoli) Tiamfenicolo	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.

Timbro e firma del concorrente	pag. 9 di 18
--------------------------------	--------------

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

15		Cloroamfenicolo (amfenicoli)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
16		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Tetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
17		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Ossitetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
18		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Clortetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
19		Corticoidi: Glucorticoidi (cortisonici r.) Prednisolone	< 4	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
20		Chemioterapici: sulfonamidi (sulfamidici): Sulfonamidi	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
21	1.A.2	CBT	< 1 x 10 <sup>6</sup>	UFC/g	Kramer - Cantoni
22		Coliformi fecali	< 500	UFC/g	Kramer-Cantoni
23		Escherichia coli	< 100	UFC/g	L. Gelosa - Ind. Alimentari XXXVII -1998 maggio, pg. 593 - 603
24		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	Kramer-Cantoni
25		Listeria monocytogenes quantitativa	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
26		Salmonella	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
27		Yersinia enterocolitica	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
28		PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
29		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Ampicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
30		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Amoxicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
31		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Cloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
32		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Benzilpenicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
33		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Dicloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
34		Antibiotici: florfenicolo (Amfenicoli) Tiamfenicolo	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
35		Cloroamfenicolo (amfenicoli)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
36		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Tetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
37		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Ossitetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
38		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Clortetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
39		Corticoidi: Glucorticoidi (cortisonici r.) Prednisolone	< 4	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
40		Chemioterapici: sulfonamidi (sulfamidici): Sulfonamidi	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
41		NITROFURANI (metaboliti dei nitrofurani)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
42	1.A.3	CBT	< 1 x 10 <sup>6</sup>	UFC/g	Kramer - Cantoni

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

43		Coliformi fecali	< 300	UFC/g	Kramer-Cantoni
44		Escherichia coli	< 100	UFC/g	L. Gelosa - Ind. Alimentari XXXVII -1998 maggio, pg. 593 - 603
45		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	Kramer-Cantoni
46		Listeria monocytogenes quantitativa	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
47		Salmonella	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
48		Yersinia enterocolitica	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
49		PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
50		Ocratossina A	< 1	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
51		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Ampicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
52		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Amoxicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
53		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Cloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
54		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Benzilpenicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
55		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Dicloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
56		Antibiotici: Tetracicline (Tetracicline r.) Tetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
57		Antibiotici: Tetracicline (Tetracicline r.) Ossitetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
58		Antibiotici: Tetracicline (Tetracicline r.) Clortetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
59		Antibiotici: florfenicolo (Amfenicoli) Tiamfenicolo	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
60		Cloroamfenicolo (amfenicoli)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
61		Dimetridazolo	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
62		Chemioterapici: sulfonamidi (sulfamidici):Sulfonamidi	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
63	1.A.4	CBT	< 1 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	Kramer - Cantoni
64		Coliformi totali	< 10.000	UFC/g	Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 31.12.01 - n. 3883 - B.U.R. Veneto 08.02.02 n. 16
65		Escherichia coli	< 100	UFC/g	L. Gelosa - Ind. Alimentari XXXVII -1998 maggio, pg. 593 - 603
66		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	Kramer-Cantoni
67		Listeria monocytogenes quantitativa	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
68		Salmonella	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
69		Yersinia enterocolitica	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

70		Campylobacter jejuni/coli	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
71		PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
72		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Ampicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
73		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Amoxicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
74		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Cloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
75		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Benzilpenicillina	< 50	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
76		Antibiotici: Penicilline (Betalattamici): Dicloxacillina	< 300	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
77		Antibiotici: Quinoloni (Chinoloni I,II,III)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
78		Norfloxacin	assenti	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
79		Enroflossacina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
80		Olaquinox	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
81		Carbadox	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
82		Flumequina	< 400 avicolo assente conicolo	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
83		Acido nalidissico	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
84		Acido ossolinico	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
85		Antibiotici: florfenicolo (Amfenicoli): Tiamfenicolo * nei polli ** avicunicoli esclusi i polli	< 50 * assente **	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
86		Cloroamfenicolo (amfenicoli)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
87		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Tetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
88		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Ossitetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
89		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Clortetraciclina	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
90		Chemioterapici: sulfonamidi (sulfamidici):Sulfonamidi	< 100	µg/kg di muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
91		Dimetridazolo	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
92		Nicarbazina	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
93		Nitrofurani (metaboliti dei nitrofurani)	assente	nel muscolo	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
94	1.B.1	CBT	< 500.000	UFC/g	Kramer - Cantoni e G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39

Timbro e firma del concorrente

pag. 12 di 18

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

95		Coliformi fecali	< 500	MPN/g	G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
96		Escherichia coli	< 100	MPN/g	G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
97		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
98		Listeria monocytogenes quantitativa	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
99		Salmonella	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
100		Vibrio spp	assente	UFC/25 g	L 30.04.62 N. 283
101		PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
102		Istamina * per famiglie: Sgombridae, Eclupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae	< 200*	mg/kg	D.L. 30/12/92 N.531 e Dir. 95/71/CE del Consiglio del 22/12/95
103		Istamina * altre categorie di pesce non contemplate al rigo precedente	< 200 *	mg/kg	Estrapolato da: D.L. 30/12/92 N.531 e Dir. 95/71/CE del Consiglio del 22/12/95
104		Piombo (*limiti variabili secondo le specie ittiche definite nel Regolamento di riferimento	a) < 0.2; b) < 0.4; c) < 0.5; d) < 1.5; e) < 1.0; (*)	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
105		Mercurio (*limiti variabili secondo le specie ittiche definite nel Regolamento di riferimento	a) < 0.5; b) < 1.0 (*)	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
106		Cadmio (*limiti variabili secondo le specie ittiche definite nel Regolamento di riferimento	a) < 0.05; b) < 0.1; c) < 0.05; d) < 1.0 (*)	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
107	1.C.1	Coliformi totali	< 1.000	UFC/g	D.P.R. 14.01.97 N. 54 e G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
108		E. coli	< 100	UFC/g	"
109		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	"
110		Listeria	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
111		Salmonella	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
112		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

113	1.C.2	Coliformi totali	< 10.000	UFC/g	D.P.R. 14.01.97 N. 54 e G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
114		E. coli	< 1.000	UFC/g	"
115		Stafilococchi coagulasi positivi	< 1.000	UFC/g	"
116		Listeria	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
117		Salmonella	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
118		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
119	1.C.3	Listeria	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
120		Salmonella	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
121		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
122	1.C.4	Listeria	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
123		Salmonella	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
124		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
125		Anaerobi solfito riduttori * pari al limite di rilevabilità analitica del metodo applicato	< 3*	UFC/g	L 30.04.62 N. 283
126	1.D.1	Escherichia coli	< 10	UFC/g	G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
127		Stafilococchi coagulasi positivi	< 500	UFC/g	"
128		Clostridi solfito riduttori	< 100	UFC/g	"
129		Listeria monocytogenes qualitativa	assente	UFC/25g	O.M. 07.12.93
130		Salmonella	assente	UFC/25g	L 30.04.62 N. 283
131		Ocratossina A (per insaccati di puro suino)	< 1	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
132		Nitriti	< 50	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
133		Nitrati	< 250	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
134		PCDD + PCDF (per insaccati di puro suino)	< 1	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
135	1.D.2	Carica microbica totale	< 500.000	UFC/g	G. Rondinini - Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale Lug-Ago. 1997 pg 35 - 39
136		E. coli * pari al limite di rilevabilità analitica del metodo applicato	< 3*	UFC/g	"
137		Stafilococchi coag. positivi	< 10	UFC/g	"

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

138		Clostridi solfito riduttori	< 100	UFC/g	"
139		Listeria monocytogenes qualitativa (nei prodotti che per loro natura sono da consumarsi senza cottura e che non lo prescrivono sulla confezione)	assente	UFC/25g	O.M. 07.12.93
140		Listeria monocytogenes quantitativa (nei prodotti che per loro natura sono da consumarsi previa cottura o che riportano tale indicazione sulla confezione)	< 110	MPN/g	O.M. 07.12.93
141		Salmonella	assente	UFC/25g	L 30.04.62 N. 283
142		Ocratossina A limitatamente a insaccati di puro suino	< 1	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
143		Nitriti	< 100	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
144		Nitriti (limitatamente a pancetta affumicata o salata)	< 175	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
145		Nitrati	< 250	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
146		PCDD + PCDF (limitatamente a insaccati di puro suino)	< 1	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
147	1.E	Carica microbica totale	< 1 x 10 <sup>6</sup>	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
148		Coliformi totali	< 1.100	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
149		Escherichia coli	< 10	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
150		Stafilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
151		Listeria monocytogenes	assente	UFC/25 g	O.M. 07.12.93
152		Salmonella	assente	UFC/25g	L 30.04.62 N. 283
153		Enterotossine stafilococciche	assenti		L 30.04.62 N. 283
154		Composti polari limitatamente a prodotti prefritti	< 25	g/100g di grasso	estrapolato da Cir. Min. 11.01.91 n. 1
155	1.F	Carica microbica totale	< 300.000	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
156		Coliformi totali	< 1.100	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
157		Escherichia coli	assente	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
158		Stafilococchi coagulasi positivi	< 10	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
159		Clostridi solfito riduttori	< 10	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
160		Clostridium perfringens	assente	UFC/g	Delibera Regione Umbria 07.07.94 n. 5310
161		Listeria monocytogenes	assente	UFC/25 g	O.M. 07.12.93
162		Salmonella	assente	UFC/25g	L 30.04.62 N. 283
163		Enterotossine stafilococciche	assenti		L 30.04.62 N. 283
164		Composti polari limitatamente ai prodotti prefritti	< 25	g/100 g di grasso	estrapolato da Cir. Min. 11.01.91 n. 1
165	1.G	Listeria	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

166		Salmonella	assente	UFC/25g	D.P.R. 14.01.97 n. 54
167		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
168	1.H.1	Piombo	< 0.1	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
169		PCDD + PCDF	< 0.75	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
170		n-esano	< 5	mg/kg	Norme Uni - 98
171	1.H.2	Piombo	< 0.1	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
172		PCDD + PCDF	< 0.75	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
173		Solventi alogenati	< 0.2	mg/kg	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
174		Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) limitatamente agli olii di sansa	< 2 (singolarmente) < 5 (come somma)	µg/kg	O. M. 18.09.01
175	1.H.3	Piombo	< 0.1	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
176		PCDD + PCDF	< 3	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
177	1.H.4	Piombo	< 0.1	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
178		Acido sorbico	< 1000	mg/kg	D.M. 27.02.96 N. 209 e s.m.i.
179	1.H.5	PCDD + PCDF	< 1	pg/g di grasso	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
180		Piombo	< 0.1	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
181	1.I.1	Pesticidi Organofosforati	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
182		Pesticidi Organoclorurati	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
183		Pesticidi Piretroidi	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
184		Pesticidi Fumiganti	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
185		Pesticidi Glifosate	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
186		Aflatossine B1, B2, G1, G2 (cereali e i prodotti derivati dalla loro trasformazione destinati al consumo umano diretto o come ingredienti di prodotti alimentari) (*per le specie di spezie contemplate nel Regolamento	B1 < 2 e B1+B2+G1+ G2 < 4 (*	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
187		Ocratossina	< 3	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
188		Zearalenone	< 100	µg/kg	Circolare 09.06.99 N. 10
189		Piombo	< 0.2	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
190		Cadmio * per riso, germi di grano e crusca ** per cereali esclusi crusca, riso, germi di frumento	< 0.2 * < 0.1 **	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.



Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

191	1.I.2	Aflatossine B1, B2, G1, G2 (cereali e i prodotti derivati dalla loro trasformazione destinati al consumo umano diretto o come ingredienti di prodotti alimentari)	B1 < 2 e B1+B2+G1+ G2 < 4	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
192		Ocratossina	< 3	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
193		Zearalenone	< 100	µg/kg	Circolare 09.06.99 N. 10
194		Piombo	< 0.2	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
195	1.J	Aflatossine B1, B2, G1, G2 * per le specie di spezie contemplate nel Regolamento.	B1 < 5 e B1+B2+G1+ G2 < 10 *	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
196		Aflatossine B1, B2, G1, G2 * per le specie di spezie <u>non</u> contemplate nel Reg. CE 08.03.01 n. 466 e s.m.i.	B1 < 10 e B1+B2+G1+ G2 < 20 *	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
197		Pesticidi Organofosforati	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
198		Pesticidi Organoclorurati, ,	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
199		Pesticidi Piretroidi	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
200		Pesticidi Fumiganti	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
201	1.K	Aflatossine B1, B2, G1, G2 limitatamente a arachidi, frutti a guscio e frutta secca e prodotti derivati dalla loro trasformazione * per le specie di spezie contemplate nel Regolamento	B1 < 2 e B1+B2+G1+ G2 < 4 *	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
202		Pesticidi Organofosforati	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
203		Pesticidi Organoclorurati	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
204		Pesticidi Piretroidi	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
205		Pesticidi Fumiganti	Vedi D.M.	Vedi D.M.	D.M. 19.05.2000 e s.m.i.
206		Ocratossina A limitatamente ai frutti essiccati della vite (uva passa di Corinto, uva passa, uva sultanina)	< 10	µg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
207	1.L	3-monocloropandiolo-1,2 (3-MCPD)	< 0.02	mg/kg	Reg. CE 08/03/01 n. 466 e s.m.i.
208	1.M	Aflatossine B1+B2+G1+G2	< 0.1	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
209		Aflatossine M1	< 0.01	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
210		Ocratossina A	< 0.5	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
211		Zearalenone	20	µg/kg	Circolare 09.06.99 n. 10
212	1.N	PCB	< 100	ng/g di grasso	Piano nazionale residui 2003
213		Antibiotici: Tetracicline (Tetracicline r.) Tetraciclina	< 200	µg/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.

Allegato 3 al Capitolato speciale d'appalto - Piano dei controlli analitici

214		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Ossitetraciclina	< 200	µg/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
215		Antibiotici: Tetraciline (Tetraciline r.) Clortetraciclina	< 200	µg/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
216		Chemioterapici: sulfonamidi (sulfamidici):Sulfonamidi	assenti	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
217		Nitrofurani (metaboliti dei nitrofurani)	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
218		Nicarbazina	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
219		Antibiotici: Quinoloni (Chinoloni I,II,III)	assenti	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
220		Norfloxacin	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
221		Enroflossacina	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
222		Olaquinox	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
223		Carbadox	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
224		Flumequina	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
225		Acido nalidissico	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
226		Acido ossolinico	assente	/kg	Reg. CE/UE 26/06/1990 N. 2377 e s.m.i.
227	2.A	Salmonella	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283
228		Listeria	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283
229	2.B	Salmonella	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283
230		Listeria	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283
231	3.A	Listeria	assente	UFC/palmo	L 30.04.62 N. 283
232		Salmonella	assente	UFC/palmo	L 30.04.62 N. 283
233	4.A	CBT 22°C	< 100	UFC/ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
234		CBT 36°C	< 10	UFC/ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
235		Coliformi totali	0	UFC/100ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
236		Coliformi fecali	0	UFC/100ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
237		Streptococchi fecali	0	UFC/100ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
238		Spore di clostridi solfato riduttori	0	UFC/100ml	D.P.R. 24.05.88 N. 236
239		Salmonella	assente	UFC/25g	L 30.04.62 N. 283
240	5.A	Ricerca glutine	< 10	mg/kg	Valore stabilito da Associazione Celiachia Italiana
241	6.A	Salmonella	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283
242		Listeria	assente	UFC/10 cm <sup>2</sup>	L 30.04.62 N. 283

Timbro e firma del concorrente

pag. 18 di 18