
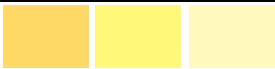



# SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (1/2)

## CONTA BATTERICA TOTALE

Rilevazione di microrganismi mesofili aerobi  
o microaerofili in grado di  
crescere su terreni nutritivi completi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
<b>CAMPIONE</b>		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)							
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.							
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE			
CBT-A01 - Conta Batterica Totale		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		30 °C			
COLORE INIZIO ANALISI		TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
		24 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
<b>ALIMENTI CRUDI</b>				<b>CAMPIONE NON ACCETTABILE</b>	<b>CAMPIONE ACCETTABILE</b>
Carni bovine, suine e avicunicole; carni maninate; preparazioni a base di carne	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Latte crudo e prodotti lattiero-caseari	CFU/ml	10 <sup>6</sup>	3.30		
Verdure fresche lavate; prodotti IV gamma	CFU/g	10 <sup>7</sup>	< 3.30		
Prodotti a base di uova	CFU/g	10 <sup>5</sup>	6.30		
Pasta fresca confezionata; pasta fresca non confezionata; pasta farcita fresca non confezionata; pasticceria artigianale farcita	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Succhi di frutta non pastorizzati	CFU/ml	10 <sup>2</sup>	16.00		
Salumi cotti e stufati	CFU/g	10 <sup>4</sup>	9.30		
Gelati; prodotti da forno	CFU/g	10 <sup>5</sup>	6.30		
<b>ALIMENTI COTTI</b>					
Prodotti cotti e stufati	CFU/g	10 <sup>4</sup>	9.30		
Primi, secondi e contorni cotti, serviti caldi e freddi	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
<b>SURGELATI</b>					
Prodotti della pesca congelati o surgelati	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		


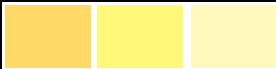

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

# SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUALITATIVA (2/2)

## CONTA BATTERICA TOTALE

Rilevazione di microrganismi mesofili aerobi  
o microaerofili in grado di  
crescere su terreni nutritivi completi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
<b>CAMPIONE</b>		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUALITATIVA (Campione accettabile o meno rispetto ai limiti indicati dalle Norme)						
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.						
CODICE ANALISI - NOME ANALISI		METODO ANALITICO		TEMPERATURA DI INCUBAZIONE		
CBT-A01 - Conta Batterica Totale		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		30 °C		
COLORE INIZIO ANALISI	TEMPO MASSIMO DI ANALISI	COLORE FINE ANALISI	POSITIVO		NEGATIVO	
	24 ORE					

TIPOLOGIA DI CAMPIONE	U.M.	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI OSSERVAZIONE [ore.minuti]	FLACONE VIRATO?	
				SI	NO
				COLORE POSITIVO	COLORE NEGATIVO
<b>SURGELATI</b>				<b>CAMPIONE NON ACCETTABILE</b>	<b>CAMPIONE ACCETTABILE</b>
Carni e preparazioni a base di carne	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Piatti precucinati	CFU/g	10 <sup>5</sup>	6.30		
Vegetali semplici	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Frutta	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Snacks salati e dolci; pizze; crepes	CFU/g	10 <sup>6</sup>	3.30		
Paste farcite precotte	CFU/g	10 <sup>5</sup>	6.30		
<b>SUPERFICI</b>					
Piani di lavoro; utensili; attrezzature	CFU/cm <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	9.30		
Mani	CFU/cm <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	6.30		

RISULTATO		FIRMA OPERATORE
ACCETTABILE	NON ACCETTABILE	

# SCHEDA DI CONTROLLO ANALISI QUANTITATIVA

**CONTA BATTERICA TOTALE**  
Rilevazione di microrganismi mesofili aerobi o microaerofili in grado di crescere su terreni nutritivi completi.

DATA	OPERATORE	COMMITTENTE
<b>CAMPIONE</b>		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PRODOTTO DICHIARATO	RESTITUZIONE
NUMERO	DATA RICEVIMENTO	DESCRIZIONE
ETICHETTA	QUANTITA'	PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO

ANALISI QUANTITATIVA (Ricerca del numero di CFU)					
I valori indicati nelle tabelle indicano una possibile modalità di valutazione dei risultati. Tali valori sono desunti dalle Norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza degli alimenti che ne definiscono i limiti di accettabilità microbiologica. Sono riportati al solo scopo di facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti e pertanto possono subire variazioni in relazione alle condizioni specifiche di operatività.					
<b>CODICE ANALISI - NOME ANALISI</b>		<b>METODO ANALITICO</b>		<b>TEMPERATURA DI INCUBAZIONE</b>	
CBT-A01 - Conta Batterica Totale		MBS - MICRO BIOLOGICAL SURVEY		30 °C	
<b>COLORE INIZIO ANALISI</b>		<b>TEMPO MASSIMO DI ANALISI</b>	<b>COLORE FINE ANALISI</b>	<b>POSITIVO</b>	<b>NEGATIVO</b>
		24 ORE			

TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	CONTAMINAZIONE [CFU/g o ml]	CONTAMINAZIONE SUPERFICI [CFU/cm <sup>2</sup> ]	TIPOLOGIA DI CAMPIONE	LIMITE DI ACCETTABILITA'	TEMPO DI VIRAGGIO [ore.minuti]	RISULTATO
< 3.30	> 10 <sup>6</sup>	> 10 <sup>4</sup>				
3.30	10 <sup>6</sup>	10 <sup>4</sup>				
6.30	10 <sup>5</sup>	10 <sup>3</sup>				
9.30	10 <sup>4</sup>	10 <sup>2</sup>				
12.30	10 <sup>3</sup>	10				
16.00	10 <sup>2</sup>	1				
19.00	10	0				
22.00	1					
> 24.00	0					

<b>RISULTATO</b>		<b>FIRMA OPERATORE</b>
<b>ACCETTABILE</b>	<b>NON ACCETTABILE</b>	