

## PRODOTTI ALIMENTARI

### PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO DA SEGUIRE

- **UNI CEN ISO/TS 17728:2015 (alimenti)**

### TRASPORTO DEI CAMPIONI IN LABORATORIO

*Temperatura di trasporto idonea:*

- Alimenti non congelati o surgelati: compresa tra +1°C e +8°C
- Alimenti congelati o surgelati: < -15°C
- Alimenti stabili a temperatura ambiente (es. prodotti secchi come biscotti): temperatura ambiente

### QUANTITATIVI MINIMI INDICATIVI DI CAMPIONE NECESSARIO E TIPO DI CONTENITORI DA UTILIZZARE

#### *Singole determinazioni*

Tipologia di Analisi	Tipo di Contenitore	Quantitativo Minimo
----------------------	---------------------	---------------------

#### *Parametri CHIMICI*

<b>Analisi chimica (nutrizionale, residuo, metalli)</b>	Sacchetto di plastica tipo "freezer"	500 g
---	--------------------------------------	-------

<b>Analisi microinquinanti</b>	Sacchetto di plastica tipo "freezer"	500 g
--------------------------------	--------------------------------------	-------

#### *Parametri MICROBIOLOGICI*

<b>Carica batterica+colimetria+E. coli</b>	Barattolo in plastica sterile o sacchetti sterili "chiudi presto"	100 g
--	---	-------

<b>Carica batterica+colimetria+E. coli+Stafilococco a.+Salmonella+Listeria m.</b>	Barattolo in plastica sterile o sacchetti sterili "chiudi presto"	200 g
---	---	-------

<b>Salmonella</b>	Barattolo in plastica sterile o sacchetti sterili "chiudi presto"	50 g
-------------------	---	------

<b>Listeria</b>	Barattolo in plastica sterile o sacchetti sterili "chiudi presto"	50 g
-----------------	---	------

## TAMPONI e CONTACT

### PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO DA SEGUIRE

- **ISO 18593:2018 (superfici : contact, dipslide, swab, sponge)**

### TRASPORTO DEI CAMPIONI IN LABORATORIO

Il trasporto dal luogo di prelievo al laboratorio deve essere effettuato preferibilmente in ambiente refrigerato, utilizzando frigo portatili o borse termiche contenenti panetti di ghiaccio.

*Temperatura di trasporto idonea:*

ISO 18593: compresa tra +1°C e +8°C

### QUANTITATIVI MINIMI INDICATIVI DI CAMPIONE NECESSARIO E TIPO DI CONTENITORI DA UTILIZZARE

#### *Singole determinazioni*

<b>Tipologia di Analisi</b>	<b>Tipo di Prelievo</b>	<b>Quantitativo Minimo</b> (da specificare la superficie campionata)
-----------------------------	-------------------------	---

#### *Parametri MICROBIOLOGICI*

<b>Carica batterica</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
-------------------------	--------------------------	-----

<b>Enterobatteri</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
----------------------	--------------------------	-----

<b>Coliformi totali</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
-------------------------	--------------------------	-----

<b>Coliformi fecali</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
-------------------------	--------------------------	-----

<b>Lieviti e Muffe</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
<b>Listeria</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
<b>Salmonella</b>	Tampone/contact dedicata	N°1
<b>Analisi standard+Listera+Salmonella</b>	Tampone/contact dedicata	N°1+1+1

## **CARCASSE**

### **PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO DA SEGUIRE**

- **ISO 17604:2015 (carcasse campionamento distruttivo/non distruttivo)**

### **TRASPORTO DEI CAMPIONI IN LABORATORIO**

Il trasporto dal luogo di prelievo al laboratorio deve essere effettuato in ambiente refrigerato, utilizzando frigo portatili o borse termiche contenenti panetti di ghiaccio.

*Temperatura di trasporto idonea:*

- ISO 17604: compresa tra +1°C e +8°C

<b>Tipologia di Analisi</b>	<b>Tipo di Prelievo</b>	<b>Quantitativo Minimo</b> (da specificare esattamente la superficie campionata)
-----------------------------	-------------------------	---

### *Parametri MICROBIOLOGICI*

<b>Carica batterica+enterobatteri</b>	distruttivo/non distruttivo	20 cm <sup>2</sup>
<b>Salmonella</b>	distruttivo/non distruttivo	20 cm <sup>2</sup>