



# **CITTÀ DI TRECALE**

**PROVINCIA DI NOVARA**

*Piazza Cavour 24 - Tel. 0321 776.389 - Fax 0321 776.388*

*Codice fiscale: 80005270030 - Partita IVA: 00318800034*

**Settore**

***Cultura, Istruzione, Sport e Tempo Libero***

***Ufficio Istruzione***

## **ALLEGATO N. 3**

**AL CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI TRECALE, ROMENTINO E SOZZAGO,  
PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE ED  
ALLESTIMENTO COMPLETO DI CENTRO COTTURA  
AA.SS. 2016 / 2028**

## **LIMITI DI CONTAMINAZIONE DI ALIMENTI E SUPERFICI**

## INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento raccoglie alcuni limiti critici microbiologici e chimici utilizzati per la valutazione del servizio e relativi ad alimenti, superfici ed attrezzature. Tali limiti sono da considerarsi in aggiunta a quelli già previsti dalle vigenti Leggi e Regolamenti di settore (*in particolare: Regolamento (CE) n. 1441/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano*) e dalle “Linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica”.

Relativamente a quanto sopra, qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

### Campionamento passivo dell'aria: locale cucina (Indice Microbico Aria)

| VALORE I.M.A. (ufc/piastra Ø 90) | GIUDIZIO      |
|----------------------------------|---------------|
| 0-4                              | Ottimo        |
| 5-20                             | Soddisfacente |
| 21-40                            | Accettabile   |
| Oltre 40                         | Non conforme  |

### Tamponi ambientali superfici pulite (piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

| Carica microbica totale                        | GIUDIZIO      | Coliformi totali             | GIUDIZIO      |
|------------------------------------------------|---------------|------------------------------|---------------|
| <5x10 UFC/cm <sup>2</sup>                      | Soddisfacente | <5 UFC/cm <sup>2</sup>       | Soddisfacente |
| >5x10 - <1x10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup> | Accettabile   | >5 - <10 UFC/cm <sup>2</sup> | Accettabile   |
| >1x10 <sup>2</sup> UFC/cm <sup>2</sup>         | Non conforme  | >10 UFC/cm <sup>2</sup>      | Non conforme  |

|                                                                    |                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Staffilococcus aureus<br>Salmonella spp.<br>Listeria monocytogenes | Assenti in superfici correttamente sanificate |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

### Tamponi palmari (mani personale)

| Staphylococcus aureus | GIUDIZIO     | Coliformi totali | GIUDIZIO      |
|-----------------------|--------------|------------------|---------------|
| -                     | -            | <5 UFC/*         | Soddisfacente |
| -                     | -            | >5 - <10 UFC/*   | Accettabile   |
| >10 UFC/ *            | Non conforme | >10 UFC/*        | Non conforme  |

\*/cm<sup>2</sup>: se il tampone è effettuato con delimitatore;  
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

**Residui di tensioattivi sulle superfici pulite**  
(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

| RESIDUI DI TENSIOATTIVI IONICI ED ANIONICI SULLE SUPERFICI |                                   |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| tensioattivi anionici                                      | µg come sodio lauril solfato      |
|                                                            | < 5 microgrammi/dm <sup>2</sup>   |
| tensioattivi non ionici                                    | µg come triton X-100              |
|                                                            | < 0,9 microgrammi/dm <sup>2</sup> |

**Inibenti**

| RICERCA INIBENTI SU MATRICI ALIMENTARI |          |
|----------------------------------------|----------|
| Limite critico                         | presenza |

**Limiti di contaminazione microbica nel latte**  
**in polvere e latte UHT**

| Alimento                             | CMT               | CTT | Colif.tot       | E. coli         | S. aureus | Salmonella spp. | Listeria m. | muffe |
|--------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-------------|-------|
| Latte in polvere<br>(prima infanzia) | 1x10 <sup>4</sup> | -   | Assenti in 1 g. | Assenti in 1 g. | 1x10      | ass./25g        | ass./25g    | >1x10 |
| Latte UHT                            | < 110 /ml         | -   | < 110 /ml       | -               | -         | ass./25g        | ass./25g    | -     |

**Alimenti a preparazione istantanea**

| Alimento                                                                  | CMT                        | Colif. tot          | E. coli              | Salmonella e Shigelle | S. aureus         | Lieviti e muffe          |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| Prodotti disidratati o istantanei da consumarsi dopo addizione di liquidi | Non oltre 50000 colonie/g  | Non oltre 1 in 10mg | Non oltre 1 in 1mg   | Non oltre 1 in 30g    | Non oltre 1 in 1g | Non oltre 300 colonie/g  |
| Prodotti da consumarsi dopo addizione di liquidi e cottura                | Non oltre 200000 colonie/g | Non oltre 1 in 10mg | Non oltre 1 in 100mg | Non oltre 1 in 30g    | Non oltre 1 in 1g | Non oltre 1000 colonie/g |

### Limiti di contaminazione microbica in alimenti di origine animale - u.f.c/g

| Alimento                                                                   | CMT               | Colif. tot        | E. coli           | Strept fecali     | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | Anaer S.R.        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|
| Bovino tagli freschi e congelati                                           | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Bovino porzioni fresche e congelate                                        | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Carni macinate, preparazioni a base di carne di pollame da consumare cotte | 5x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Carni macinate, preparazioni a base di altre carni da consumare cotte      | 5x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./10g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Suino tagli freschi e congelati                                            | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10              | 3 5x10            | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Suino porzioni fresche e congelate                                         | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Avicunicole intere                                                         | 8x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Avicunicole porzioni                                                       | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pesce fresco o congelato intero e porzionato                               | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10              | ass./25g        | 11/g        | 5x10              |
| Molluschi eduli Lamellibranchi e Cefalopodi congelati o surgelati          | 1x10 <sup>7</sup> |                   | 1x10 <sup>3</sup> |                   | 2x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | 11/g        | 5x10              |
| Prodotti a base di carne, crudi: interi e porzionati                       | -                 | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> |
| Frattaglie fresche e cong.                                                 | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | -           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Uova in guscio - tuorlo                                                    | -                 | -                 | 10/ml             | -                 | 10/ml             | ass./50ml       | -           | -                 |
| Uova in guscio - guscio                                                    | -                 | -                 | -                 | -                 | -                 | ass./25 g       | -           | -                 |

### Limiti di contaminazione microbica in alimenti semilavorati e in alimenti pronti al consumo - u.f.c/g

| Alimento                                            | CMT               | Colif. Tot        | E. coli | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Riso parboiled                                      | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |         |                   |                   |                 |             | 1x10 <sup>5</sup> |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pasta di semola di grano duro, pasta all'uovo secca | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 10      | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 10                |

| Alimento                                                 | CMT                                | Colif. Tot          | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Gnocchi e paste farcite industriali fresche confezionate | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5 x 10 <sup>2</sup> | 50                | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10          | 1x10 <sup>2</sup> |
| Primi piatti asciutti                                    | 1x10 <sup>4</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Primi piatti con verdure                                 | 1x10 <sup>4</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Pasta e riso cotti non conditi                           | 5x10 <sup>3</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 5x10              | 1x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        | -                 |
| Prodotti a base di carne, cotti interi e porzionati      | 1x10 <sup>5</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Secondi carne – pesce intero o porzionato                | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5,6x10 <sup>3</sup> | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Verdure crude                                            | 1x10 <sup>6</sup>                  | 2x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>3</sup> | 10          |                   |
| Vegetali cotti                                           | 1x10 <sup>5</sup>                  | 5x10 <sup>2</sup>   | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 5           |                   |
| Vegetali surgelati                                       | 1x10 <sup>6</sup>                  | 3x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> |                   | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        |             |                   |             |                   |
| Formaggi freschi                                         |                                    | 1x10 <sup>3</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 10                |
| Formaggi a pasta molle                                   |                                    | 1x10 <sup>4</sup>   | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             |                   |
| Formaggio stagionato                                     |                                    |                     | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |                 |             |                   | 5           |                   |
| Formaggio grattugiato                                    |                                    |                     | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ricotta di vacca                                         |                                    |                     | 10                |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./1g     |                   |             | 10                |
| Panna pastorizzata                                       | 3x10 <sup>4</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup>   |                   |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |             |                   |
| Burro                                                    |                                    |                     | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./1g     |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| yogurt                                                   | Batteri lattici >1x10 <sup>6</sup> | 1x10                | ass./g            |                   | 10                | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |

| Alimento                            | CMT               | Colif. Tot                         | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|-------------------------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Gelati                              | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup>                  |                   |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ovoprodotti pastorizzati            | 1x10 <sup>5</sup> | Enterobatteri<br>1x10 <sup>2</sup> |                   |                   | 10                | ass./25g        |             |                   |             |                   |
| Uova cotte/frittate                 | 5x10 <sup>3</sup> | 50                                 | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 1x10        |                   |
| Ragù di carne                       | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup>                  | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           |                   |
| Sughi                               | 1x10 <sup>4</sup> | 5x10 <sup>2</sup>                  | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 5x10              | 1x10        |                   |
| Salsa verde                         | 1x10 <sup>6</sup> | 2x10 <sup>3</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 5x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pesto                               | 1x10 <sup>5</sup> | 2x10 <sup>3</sup>                  | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           |                   |
| Roast-beef, patè, gelatina          | 3x10 <sup>5</sup> |                                    | 10                |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |
| Vitello tonnato e pollo in gelatina | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>3</sup>                  | 5x10              | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Maionese, insalata russa            | 1x10 <sup>5</sup> | 5x10 <sup>2</sup>                  | 5x10              |                   | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |
| Maionese, insalata russa            | 1x10 <sup>5</sup> | 5x10 <sup>2</sup>                  | 5x10              |                   | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 10          |                   |

| Alimento                                                     | CMT               | Colif. Tot        | E. coli           | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R. | Muffe             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Polpettoni e polpette, verdure ripiene                       | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10                | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, ecc.          | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10                | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   |             | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insalate di carne e pesce                                    | 3x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insalate di pasta o riso                                     | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 5           | 1x10 <sup>2</sup> |
| Insaccati freschi da cuocere<br>(salsiccia, cotechino, ecc.) | 1x10 <sup>6</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10          |                   |

| Alimento                                             | CMT               | Colif. Tot        | E. coli | Strept. fecali    | S. aureus         | Salmonella spp. | Listeria m. | B. cereus         | Anaer. S.R.       | Muffe             |
|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Insaccati cotti interi<br>(mortadella wurstel, ecc.) | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 5                 | 10                |
| Insaccati cotti affettati                            | 5x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              |                 |             |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio cotti affettati             | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 10      | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio crudi affettati             |                   | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10    | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10                |                   |
| Prodotti del salumificio stagionati (salami)         |                   |                   | 5x10    | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                |                   |
| Succhi di frutta, marmellate, sciroppi               | 1x10 <sup>4</sup> | 5                 | ass./g  |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 10                |
| Budini, macedonie e prodotti dolci da forno          | 5x10 <sup>3</sup> | 3x10 <sup>2</sup> | 1x10    | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    |                   | 10                | 50                |
| Miele                                                | 1x10 <sup>3</sup> |                   |         |                   | 1x10 <sup>2</sup> |                 |             |                   | 10                | 100               |
| Frutta cotta                                         | 5x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 100               |
| Omogeneizzati e liofilizzati                         | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Pizze                                                | 1x10 <sup>6</sup> | 1x10 <sup>3</sup> | 5x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Pane intero                                          | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    | 5x10              | 5x10              | ass./25g        | ass./25g    | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 100               |
| Farine, pane grattugiato                             | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10    |                   | 1x10 <sup>2</sup> | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 1x10 <sup>3</sup> |
| Spezie, erbe aromatiche                              | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10              | ass./g  |                   |                   | ass./25g        | ass./25g    |                   |                   | 1x10 <sup>4</sup> |

**Limiti di contaminazione microbica nelle bevande - u.f.c/g**

| <b>Alimento</b>        | <b>CMT</b>              | <b>Colif. Tot</b>    | <b>Colif. fecali</b>    | <b>Strept. fecali</b> | <b>S. aureus</b>     | <b>Anaer. S.R.</b>   | <b>Muffe</b> |
|------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|--------------|
| Succhi di frutta       | $5 \times 10^3$         |                      |                         | $1 \times 10^2$       |                      | 5                    | <10          |
| Acqua potabile         | 10 (37°C)<br>100 (22°C) | Assenti in<br>100 ml | Assenti<br>in 100 ml    | Assenti in<br>100 ml  |                      | 5                    |              |
| Acque minerali         |                         | Assenti in<br>250 ml | 50 Assenti<br>in 250 ml | Assenti in<br>250 ml  | Assenti in<br>250 ml | Assenti in<br>250 ml |              |
| Bevande<br>analcoliche | $2 \times 10^2$         | <10                  |                         | <10                   | <10                  | 5                    | <50          |
| Vini                   | $5 \times 10^2$         | <10                  |                         | <10                   | <10                  | 5                    | <10          |