



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella enteritidis</i> e <i>Salmonella typhimurium</i> (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
		Diossine e PCB (Reg.1881)
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC.	<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2013)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
		Diossine e PCB (Reg.1881)
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Yersinia enterocolitica</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
		Diossine e PCB (Reg.1881)
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	<p><b>Pericolo da ricercare</b> <b>(n. singole determinazioni)</b></p> <p><b>Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i></b></p>
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E RANE	<i>Salmonella</i> spp (Reg 2073)
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		Norovirus (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)
		Diossine e PCB (Reg.1881)
		IPA se affumicati (Reg.1881)
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA	Istamina (Reg.2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp. (Reg. 2073) (crostacei e molluschi cotti)
		<i>Escherichia coli</i> e Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Vibrio cholerae</i> non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)
		Diossina e PCB (Reg.1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	<b>Pericolo da ricercare</b> <b>(n. singole determinazioni)</b> <b>Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE		<i>Escherichia coli</i> STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		<i>Escherichia coli</i> (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
		Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
		Stafilococchi coagulasi positivi e enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)
		<i>Campylobacter</i> termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)
		<i>Enterobacteriaceae</i> (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)
		Muffe (solo formaggio grattugiato) (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stabilità microbiologica (latte UHT)
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)
		Diossine e PCB (Reg.1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	<b>Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)</b> Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based
UOVA ED OVOPRODOTTI		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Enterobacteriaceae</i> (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		Diossine e PCB (Reg. 1881)
GELATINE E COLLAGENE		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVERARE		Idrossimetilfurfurale
GRASSI E OLII DI O.A.		Diossine, PCB (Reg. 1881)
		IPA, (Reg.1881)
		Metalli pesanti (PB) (Reg.1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Nitrati (Reg. 1881)
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Reg. 2073)
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881
	OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)
		Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)
		IPA (Reg.1881)
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		Muffe (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
	FRUTTA QUARTA GAMMA	<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI)	Muffe (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stagno (Reg.1881)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
	PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Glutine e lattosio



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	IPA e Cadmio Reg.(CE) 1881
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	Metalli pesanti (Cd) Reg. (CE) 1881
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO CONFETTERIA; CAMELLE; PASTICCERIA	<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
	CONFETTERIA; CAMELLE; PASTICCERIA DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE	<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		Muffe (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)





REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg.2073)
		<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Glutine
		Lattosio
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	pH (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		aw (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Muffe (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato I – “Criteri microbiologici”)
		<i>Listeria nonocytogenes</i> (Reg. 2073)
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	<i>Escherichia coli</i> , Enterococchi, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D.L.vo 31/2001)
	ACQUA MININERALE	CMT a 20°C, CMT a 37°C, Coliformi e <i>Escherichia coli</i> , Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni e solfito-riduttori, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> [D.L.vo n. 176/2011, D.M. 10 febbraio 2015, Circolare del Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991(unicamente per i limiti del CMT per le acque minerali alla distribuzione)]
	BEVANDE ANALCOOLICHE	



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per contenitori diversi dall'alluminio) (Reg.1881)
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	AROMI, ENZIMI	Verifiche requisiti di purezza (*)
		Verifiche uso corretto (*)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PRCUA 2020-2022

Allegato F - Analisi

MACROCATEGORIA DI ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio <i>risk-based</i>
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS., ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili
	INTEGRATORI ALIMENTARI	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	Migrazione globale
		Migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)

(\*) Per l'applicazione del regolamento (CE) 1831/2003: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo 2 per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti; 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico; 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.