

9 Allegati

Le schede di monitoraggio di seguito rappresentate evidenziano in forma sintetica, sia per il processo produttivo della Sardina essiccata che per il processo produttivo del *missultin*, i requisiti fondamentali che gli operatori del settore alimentare devono monitorare e rispettare per mantenere condizioni atte a garantire al consumatore gli indispensabili elementi di sicurezza alimentare in specie rivolte al controllo del pericolo connesso alla presenza di istamina nel prodotto ittico.

9.1 Scheda monitoraggio Processo Sardina essiccata

FASE	PARAMETRO DI MONITORAGGIO	VALORI DI RIFERIMENTO
Trasporto	Temperatura	0-4°C
Eviscerazione	Temperatura	0-4°C
	Enterobacteriaceae	1000 ufc/g (n=3; c=0)
Salatura a secco	Temperatura	Max: 12°C
Lavaggio		
Essiccazione	Temperatura	Max 12°C
	pH (fine essiccazione)	6.0 – 6.5
Pressatura	Temperatura	Max 12°C
	Aw (inizio pressatura)	Max 0.95

9.2 Scheda monitoraggio Processo Missoltino essiccato

FASE	PARAMETRO DI MONITORAGGIO	VALORI DI RIFERIMENTO
Trasporto	Temperatura	0-4°C
Eviscerazione	Temperatura	0-4°C
	Enterobacteriaceae	1000 ufc/g (n=3; c=0)
Salatura a secco	Temperatura	Max: 12°C
Lavaggio		
Essiccatura	Temperatura	Max 12°C
	pH (fine essiccatura)	6.0 – 6.5
Pressatura	Temperatura	Max 12°C
	Aw (inizio pressatura)	Max 0.95
- Temperatura 4-8°C	Enterobacteriaceae	1000 ufc/g (n=3; c=0)
- Temperatura oltre 8°C	Enterobacteriaceae	n=3; c=1; m= 100 ufc/g, M= 1000 ufc/g
	Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g (n=3; c=0)