

Relazione annuale al PNI - 2015

Controllo di Salmonelle e Listerie in stabilimenti abilitati all'esportazione in USA

campione	presentazione prodotto	motivo	campioni totali
arista "cook out"	in tranci	piano di sorveglianza	1
busto porchetta "cook out"	intero	piano di sorveglianza	1
insaccato stagionato	in tranci	piano di sorveglianza	3
insaccato stagionato	intero	piano di sorveglianza	12
mortadella	affettato	piano di sorveglianza	13
mortadella	in tranci	controllo ufficiale	1
mortadella	in tranci	piano di sorveglianza	33
mortadella	intero	controllo ufficiale	4
mortadella	intero	piano di sorveglianza	9
pancetta cotta	in tranci	piano di sorveglianza	1
pancetta cotta	intero	piano di sorveglianza	1
porchetta "cook out"	disossato	piano di sorveglianza	2
porchetta "cook out"	in tranci	piano di sorveglianza	4
porchetta "cook out"	intero	piano di sorveglianza	2
prosciutto cotto "cook out"	affettato	piano di sorveglianza	13
prosciutto cotto "cook out"	disossato	piano di sorveglianza	10
prosciutto cotto "cook out"	in tranci	piano di sorveglianza	16
prosciutto cotto "cook out"	intero	piano di sorveglianza	35
prosciutto crudo stagionato	affettato	controllo ufficiale	1
prosciutto crudo stagionato	affettato	piano di sorveglianza	73
prosciutto crudo stagionato	disossato	controllo ufficiale	5
prosciutto crudo stagionato	disossato	piano di sorveglianza	104
prosciutto crudo stagionato	in osso	controllo ufficiale	1
prosciutto crudo stagionato	in osso	piano di sorveglianza	108
prosciutto crudo stagionato	pelato	piano di sorveglianza	2
speck	in tranci	controllo ufficiale	5
speck	in tranci	piano di sorveglianza	22