

Tabella delle analisi previste in alpeggio:

<b>FASE ALPEGGIO</b>		
Filtro del latte	E. coli O157, Salmonella, Campylobacter	
Latte di massa: latte Sera+mattina	Stafilococchi	E' il latte da sottoporre a caseificazione che, includendo aspetti di conservazione del latte serale, è indicativo della reale situazione di partenza dei prodotti.
Latte di massa di capra	Stafilococchi	E' indicativo della situazione sanitaria di altre specie
Panna	Stafilococchi, E. coli	
Ricotta fresca	Stafilococchi, E. coli  (+ Enterotossine se Stafilo  > 10 <sup>5</sup> ), E. coli O157	
Ricotta affumicata	Stafilococchi, Enterotossine, E. coli , L. monocytogenes E. coli O157	Le analisi tengono conto della stagionatura anche protratta cui è sottoposta.
Burro	Stafilococchi, E. coli, E. coli O157  (+Enterotossine se Stafilo  > 10 <sup>5</sup> )	
cagliata	Stafilococchi, (+ Enterotossine se Stafilo > 5x10 <sup>4</sup> ), E. coli , E.coliO157, L. monocytogenes, pH	
Formaggi	Stafilococchi, Enterotossine, E. coli O157, L. monocytogenes	
Ricotta affumicata	IPA (analisi concordata con la Chimica)	Verifica i rischi del processo di affumicatura; da effettuarsi nel primo controllo, con eventuali verifiche nel secondo controllo.

Note: In caso di non conformità del latte e dei prodotti potranno essere effettuati ulteriori controlli, anche su animali e ambiente (mungitura, caseificazione)