

**PROGRAMMA 2019**

<b>Contaminazione microbica in prodotti destinati all'alimentazione - MICRO-FOOD</b>		
	<b>Ciclo 5</b>	<b>Ciclo 6</b>
<b>Materiale di Prova</b>	Farina di cereali	Liofilizzato di carne
<b>Parametri di Prova</b>	Carica microbica totale a 30°C., <i>Escherichia coli</i> , Coliformi totali, Enterobacteriaceae, <i>Salmonella</i> spp. (prova qualitativa).	Carica microbica totale a 30°C., <i>Listeria monocytogenes</i> (prova qualitativa e quantitativa), <i>Bacillus cereus</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, Miceti.
<b>Partecipazioni attese</b>	300	300
<b>Tempistica</b>		
<b>Apertura iscrizioni</b>	09/01/2019	24/07/2019
<b>Chiusura iscrizioni</b>	01/03/2019	10/09/2019
<b>Spedizione materiale di prova</b>	26/03/2019	15/10/2019
<b>Chiusura inserimento risultati</b>	10/05/2019	18/11/2019
<b>Emissione Rapporto di Prova</b>	fine maggio	fine dicembre
<b>Documentazione di Prova</b>		
(Disponibile nell'area riservata di questo sito web alla Sezione "Archivio documenti")		
<b>Istruzioni ai Partecipanti (ISTRU)</b>	19/03/2019	08/10/2019
<b>Rapporto di Prova (RdP)</b>	fine maggio	fine dicembre