

### ALLEGATO 3 - LIMITI MICROBIOLOGICI

#### SCHEDA N. 1

TIPOLOGIA: PANE GRATTUGIATO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$10^5$ UFC / g	Marshall J. P. 1910 <sup>2</sup> 86	
COLIFORMI	$10^2$ UFC / g	Marshall J. P. 1986	
LIEVITI E MUFFE	$10^3$ UFC / g	Marshall J. P. 1986	

#### SCHEDA N. 2

TIPOLOGIA: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA ALL'UOVO SECCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^4$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.		Legge n. 283/62 art. 5 Circ. Min. San 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 1 u.c. $\leq 110$ / g in 2 u.c.		O.M. 07/12/93

### SCHEDA N. 3

TIPOLOGIA: **FARINA**

PARAMETRI MERCEOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
FILTH TEST	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u. c. < 1 pelo di roditore/50 g su 6 u.c.	Norma FDA/USA	

### SCHEDA N. 4

TIPOLOGIA: **GNOCCHI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (pasta fresca confezionata)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g su 1 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 1 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.		Legge n. 283/62 art. 5 Circ. Min. San 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 1 u.c.		O.M. 07/12/93

<b>BACILLUS CEREUS</b>	$\leq 110$ / g in 2 u.c. $\leq 10^4$ UFC / g		Nota Rapp. ISTISAN 89/9
------------------------	---	--	-------------------------

## SCHEDA N. 5

TIPOLOGIA: **PROSCIUTTO COTTO**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$10^4$ /g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press Normativa francese	
ESCHERICHIA COLI	< 10 / g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 /g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	< 10 /g	Normativa francese	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5

## SCHEDA N. 6

TIPOLOGIA: <b>BRESAOLA</b>			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5

LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
------------------------	-----------------	--	------------------------

### SCHEDA N. 7

**TIPOLOGIA: CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE - CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE. CARNI EQUINE FRESCHE CONFEZIONATE .CARNI OVINE FRESCHE CONFEZIONATE**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = $10^6$ m = $10^5$ n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
ESCHERICHIA COLI	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
STAFILOCOCCO AUREO	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93-GU n 291 del 13/12/93
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	< $5 \cdot 10^2$ /g		D. P. R. 01/03/92 n. 227
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 2		D. P. R. 01/03/92 n. 227 Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 1 u. c. $\leq 110$ / g in 2 u. c. n = 3 c = 2		O. M. 07/12/93

### SCHEDA N. 8

**TIPOLOGIA: CARNI AVICUNICOLE (prelievo effettuato su massa muscolare)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
--------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

CARICA MICROBICA TOTALE	M = $10^7$ m = $10^6$ n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna, CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U. n 291 del 13/12/93
ESCHERICHIA COLI	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
STAFILOCOCCO AUREO	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93 – G.U: n 291 del 13/12/93
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 2		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 1 u. c. $\leq 110$ / g in 2 u. c. n = 5 c = 2		O. M. 07/12/93

## **SCHEMA N. 9**

**TIPOLOGIA: CRESCENZA / MOZZARELLA / ROBIOLA ETC (formaggi freschi a pasta molle)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
COLIFORMI (a 30°C)	M = $10^5$ m = $10^4$ n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g . n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25g . n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/97 n. 54

## SCHEDA N. 10

TIPOLOGIA: **RICOTTA DI VACCA**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	<10/g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93
STAFILOCOCCO AUREO	<10 <sup>2</sup> /g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 D. P. R. 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/97 n. 54

### **SCHEMA N. 11**

**TIPOLOGIA: YOGURT CONFEZIONATO**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
BATTERI LATTICI	> $10^6$ / g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
COLIFORMI	$\leq 10$ / ml		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10$ / ml .		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/1997 n. 54

### **SCHEMA N. 12**

**TIPOLOGIA: GELATO A BASE DI LATTE**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE 32°C	M = $5 \times 10^5$ m = $10^5$ n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
COLIFORMI TOTALI	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	M = $10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		D. P. R. 14/01/97 n. 54

	n = 5 c = 0		
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/97 n. 54

### **SCHEMA N. 13**

**TIPOLOGIA: BURRO**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
COLIFORMI	M = 10 m = 0 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 <sup>2</sup> / g		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
MUFFE	< 10 <sup>2</sup> / g		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/1997 n. 54

### **SCHEMA N. 14**

**TIPOLOGIA: PESTO**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA SCHIZOMICETI MESOFILI	Inferiore a 10000 per le semiconserve, commerciale per le conserve		

### SCHEMA N. 15

TIPOLOGIA: PRODOTTI ITTICI CONGELATI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	< $10^6$ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI	< $10^3$ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI FECALI	< $10^2$ UFC / g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	< $10^2$ UFC / g	G.M.P.	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES (per prodotti congelati)	$\leq 11$ / g in 2 u. c. $\leq 110$ / g in 3 u. c.		O. M. 07/12/93

### SCHEMA N.16

TIPOLOGIA: VERDURE SURGELATE			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA TOTALE	$10^6$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
ESCHERICHIA COLI	$10^2$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge 283/62 art. 25
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 2 u. c. $\leq 110$ / g in 3 u. c.		Legge 283/62 art. 25

### **SCHEMA N. 17**

**TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE LAVATE (da consumarsi crude)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	$\leq 10^2$ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5

### **SCHEMA N. 18**

**TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11$ / g in 1 u. c. $\leq 110$ / g in 2 u. c.		O. M. 07/12/93

### **SCHEMA N. 19**

**TIPOLOGIA: OVOEPRODOTTI**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ / g		D. L. 04/02/93 n. 65 O. M. 11/10/78

ENTEROBATTERI	$\leq 10^2$ / g		D. L. 04/02/93 n. 65
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10$ / g *		D. L. 04/02/93 n. 65
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		D. L. 04/02/93 n. 65 O. M. 11/10/78

\* limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

## SCHEMA N. 20

TIPOLOGIA: **SUPERFICI SANIFICATE A CONTATTO CON ALIMENTI (TAGLIERI, TRITACARNE, COLTELLI, AFFETTATRICI, MIXER, LAVAVERDURE, TEGLIE, PIANI DI LAVORO, CARRELLI SCALDAVIVANDE ETC)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	SIGNIFICATO-GIUDIZIO	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA (CB)	<5 n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 5-25 n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 25-10 <sup>2</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup> >10 <sup>4</sup> n.germi in U.F:C./cm <sup>2</sup>	CB ottima accettabile-sanificazione CB buona accettabile-sanificazione-sufficiente CB alta-sanificazione non adeguata CB non accettabile-sanificazione non accettabile	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
STAFILOCOCCO AUREO	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
SALMONELLA spp.	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici



			per lo studio delle matrici alimentari, 1993
Listeria monocytogenes	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993

### SCHEDA N. 21

TIPOLOGIA: **PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = $10^6$ m = $10^5$ n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
COLIFORMI	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
E. COLI	<b>M = 10</b> m = 0 n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
B. CEREUS	M = $10^3$ m = $10^2$ n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
STAFILOCOCCO AUREUS	M = $10^2$	Standard di riferimento per	Deliberazione n 5310/94 della

	m = 10 n = 5 c = 2	alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	giunta regionale dell'Umbria
CLOSTRIDIUM PERFRINFENS	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria
LISTERIA MONOCYTOGENES	n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998)	Deliberazione n 5310/94 della giunta regionale dell'Umbria

## SCHEDA N. 22

TIPOLOGIA: MANIPOLATI MISTI CRUDI DA CUOCERE (PIETANZE, CONTORNI CON PIÙ INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE)			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
E. COLI	<b>M = 5*10<sup>2</sup></b> m = 50 n = 5 c = 2		DPR n 309 del 3/08/98 O. M. 07/12/93
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 <sup>4</sup> m = 10 <sup>3</sup> n = 5 c = 2		DPR n 309 del 3/08/98 O. M. 07/12/93
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0		DPR n 309 del 3/08/98

	Assente in 25 g		O. M. 07/12/93
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 1 u. c. ≤ 110 / g in 2 u. c. n = 3 c = 2		O. M. 07/12/93

### SCHEDA N. 23

TIPOLOGIA: **VERDURE FRESCHE LAVATE (da consumarsi crude)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA (a 30° C)	<b>M = 5*10<sup>6</sup></b> m = 5*10 <sup>5</sup> n = 5 c = 2	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 <sup>2</sup> m = 10 n = 5 c = 2	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
SALMONELLA spp.	n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	n = 5 c = 0 Assente in 25 g.	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	Legge n. 283/62 art. 5

### LEGENDA

M (UFC/ g) = valore limite  
 m (UFC/ g)= valore guida  
 n (UFC/ g)= unità campionarie utilizzate  
 c (UFC/ g)=numero delle unità campionarie il cui valore può essere compreso tra m e M  
 u.c. = unità campionarie