

REGIONE PUGLIA

PAGINA BIANCA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo struttura: **U 0101180 G**
Nome del referente: **ROSA M GIOVANNA** Telefax: **080/5403456-5** e-mail: **v.demichele@regione.puglia.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	3.500	2.449	1.280	10.964	2.120	3.382	10.048	246	3.317	37.306
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.828	1.329	652	5.423	1.186	1.216	3.567	1.029	2.461	19.691
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.204	1.217	600	5.179	1.074	1.124	2.886	1.147	2.492	17.923
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	175	142	68	848	106	36	418	211	375	2.379
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	490	529	376	1.046	3	82	440	494	541	4.001
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	18	24			7	2	9	78
NUMERO INFRAZIONI:										648
a) Igiene Generale	73	34	24	196	4		129	41	147	743
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	76		44	198	1	3	177	101	143	74
c) Composizione		7	3	8			19		37	9
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	4	3			1			22
e) Etichettatura e presentazione	1	1		6	2		4	1	7	480
f) Altro	3	50	23	181	6	2	100	32	83	1.730
PROVVEDIMENTI:										110
a) Amministrativi	120	138	71	273	5	3	372	110	638	
b) Notizie di reato	6	9	15	19			27	5	29	

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Ministero della salute
 Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo struttura: **U 0101180 V**
 Nome del referente: **ROSA M GIOVANNA** Telefax: **080/5403456-5** e-mail: **v.demichela@regione.puglia.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	8.184	1.278	638	10.736	1.975	2.987	3.400	716	4.777	34.691
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.303	1.087	377	6.932	1.230	1.891	1.499	412	3.209	22.940
NUMERO DI SPEZIONI (2)	181.562	5.578	3.117	11.569	1.555	2.127	1.942	589	3.867	211.906
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	117	90	35	481	31	65	142	32	197	1.190
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69.601	1.146	275	1.681	7	27	44	127	1.069	73.977
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	49	22	4	50			2	2	28	157
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	17	16	3	174	19	18	19	3	60	329
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	47	49	11	71		1	9	2	63	253
c) Composizione		7	3	8					1	19
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	2		1						7
e) Etichettatura e presentazione				35		2	7		25	69
f) Altro	10	23	22	237	23	33	44	5	83	480
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1.063	60	9	310	1	28	50	12	130	1.663
b) Notizie di reato	11	16	12	81	1	3	2		40	166

- (1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.
 (2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Ministero della salute
 Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo di struttura: _____
 Nome del referente: **ROSA M. GIOVANNA** Telefax: **080/5403456-5** e-mail: **v.demichele@regione.puglia**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Regione Puglia												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8										-
04 01 02	Latte pastorizzato	62	1			1						1
04 01 03	Latte UHT	57										-
04 01 04	Latte sterilizzato											-
04 01 05	Panna	1										-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2										-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	40	1			1						1
04 04	Siero di latte	3										-
04 05	Burro	9	1			1						1
04 07	Formaggi, latticini	190	5			5						5
TOTALE		372	8	-	-	8	-	-	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	23	3	3								3
04 09	Uova di volatili sguusciate, tuorli											-
TOTALE		23	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3

Regione Puglia												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	138	7						7			7
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	61										-
02 04	Altre carni	99										-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	191	8	3		4				1		8
TOTALE		489	15	3	-	4	-	-	7	1	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI												
03 01	Selacei	36										-
03 02	Teleostei	42	4	1		3						4
03 03	Filetti e trance di pesce	14										-
03 05	Molluschi gasteropodi	18										-
03 06	Molluschi bivalvi	182	26	2		24						26
03 07	Molluschi bivalvi											1
03 08	Molluschi cefalopodi	148	1			1						-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei	1										-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	36										-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4										-
TOTALE		481	31	3	-	28	-	-	-	-	-	31

(*) Sono compresi nella classe tripe, ciccioli, ecc.

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	154	4						2	2			4
15 07 01 001	Olio di oliva	44											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	110	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati	6											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5											-
TOTALE		165	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	126	6			2				3		1	6
21 03	Prep. per salse e salse	30											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
TOTALE		163	6	-	-	2	-	-	-	3	-	1	6

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	28											-
11 00	Prodotti della macinazione	71	1							1			1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	198	23			1				13	9		23
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	125	5	2		2						1	5
19 03 01	Paste alimentari secche	106	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	51											-
TOTALE		600	30	2	-	4	-	-	13	10	-	1	30
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	517	11	1		10							11
08 00	Frutta	112											-
TOTALE		629	11	1	-	10	-	-	-	-	-	-	11
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	41											-
25 00	Sale da cucina	1											-
TOTALE		42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	90	1			1							1
22 02	Altre bevande non alcoliche	276	54			5				30	3	16	54
TOTALE		366	55	-	-	6	-	-	30	3	16	-	55

Mod. B

<i>Regione Puglia</i>														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
11. VINO														
22 04	Mosti	15												-
22 05	Vini di uve fresche	206	4							4				4
TOTALE		221	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra	37												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati													-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	1												-
22 08	Alcole etilico	2												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	5												-
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	25												-
TOTALE		25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	50												-
04 10	Miele	4												-
TOTALE		54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	43												-
TOTALE		43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	370	3			3							3
TOTALE		370	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	27											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	119	25							25			25
31 00	Coloranti	1											-
TOTALE		120	25	-	-	-	-	-	-	25	-	-	25
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	164	1			1							1
TOTALE		164	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	1			1							1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45											-
TOTALE		48	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE GLOBALE		4.454	197	12	0	67	0	0	77	23	16	2	197

Ministero della salute
 Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo di struttura: **1 080 000 0**
 Nome del referente: **NARDELLA MARIA CONCETTA** Telefax: **0881786323-32** e-mail: **v.damichele@regione.puglia**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Puglia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	121	11		1			9	2			12
04 01 02	Latte pastorizzato	8										-
04 01 03	Latte UHT	11										-
04 01 04	Latte sterilizzato	1										-
04 01 05	Panna	4										-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1										-
04 04	Siero di latte	1										-
04 05	Burro	26										-
04 07	Formaggi, latticini	252	24	2	15	20						37
TOTALE		425	35	2	16	20	-	9	2	-	-	49
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	59										-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2										-
TOTALE		61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	297	5	7		1		2			2	12	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	65	4	5					2			7	
02 04	Altre carni	14										-	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	684	26	38	6				5		3	52	
TOTALE		1.060	35	50	6	1	-	2	7	-	5	71	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5										-	
03 02	Teleostei	103	1					1				1	
03 03	Filetti e trance di pesce	8										-	
03 05	Molluschi gasteropoidi	9										-	
03 06	Molluschi bivalvi	526	17	1		11			11			23	
03 07	Molluschi bivalvi											1	
03 08	Molluschi cefalopodi	197	1			1						-	
03 09	Echinodermi											-	
03 10	Crostacei	19										-	
16 04	Preparazione e conserve di pesce	118	2		3			1				4	
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	27										-	
TOTALE		1.012	21	1	3	12	-	2	11	-	-	29	

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Regione Puglia												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo											-
15 01	Grassi alimentari animali											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini											-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											-
15 07 01 001	Olio di oliva											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											-
15 12	Oli e grassi idrogenati											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2										-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6										-
21 03	Prep. per salse e salse	3										-
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	10											-
11 00	Prodotti della macinazione	7											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	28											-
19 03 01	Paste alimentari secche	1											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											-
TOTALE		56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												-
08 00	Frutta												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	3											-
25 00	Sale da cucina	1											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Puglia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micofossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	19											-
TOTALE		19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Puglia														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	34												-
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	43												-
33 00														
TOTALE		43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi													-
31 00	Coloranti													-
TOTALE			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti													-
TOTALE			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	16												-
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.749	91	53	25	33	0	13	20	0	5	0	149	