

AGLIO IV GAMMA**Ingredienti: Aglio**

Tipo di lavorazione: sbucciato intero.

Tempo di scadenza del prodotto: 8 giorni.

Materia prima: aglio di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti a peso variabile con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

| | |
|--|---------------------------|
| - microrganismi aerobi mesofili: | < 5.10 ⁶ UFC/g |
| - Escherichia coli: | < 10 ¹ UFC/g |
| - Salmonella: | assente/25 g |
| - Listeria monocytogenes: | assente/25 g |
| - Stafilococchi coag. pos. non enterotossici | < 10 ² UFC/g |