

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