

CIPOLLE IV GAMMA**Ingredienti: cipolle.**

Tipo di lavorazione: intere sbucciate, a fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cipolle di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: confezionate in buste per alimenti da 3 - 5 kg 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 |