



**CANTINA SAN MARTINO IN RIO**

## **EVENTUALE CONFEZIONAMENTO ASETTICO**



### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEI PRODOTTI SFUSI NON PASTORIZZATI**

Caratteristiche medie a 15 gg dalla data di produzione

Lieviti (terreni specifici a 37°C, 48 hours)	UFC/g	< 1000
Muffe (terreni specifici a 37°C, 48 hours)	UFC/g	< 500
Batteri Totali (terreni specifici a 37°C, 48 hours)	UFC/g	< 2000
Batteri Patogeni (terreni specifici a 37°C, 48 hours)	UFC/g	assenti

### **CONFEZIONI:**

IBC, Fusti Secchi, confezionati in asettico in contenitori plastici o metallici idonei a contenere alimenti

### **NOTE:**

Disponibilità di Prodotti dietro specifica del cliente.

### **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO CONSIGLIATE:**

6 mesi a temperatura ambiente

12 mesi tra 5°C and 10°C

Cantina Sociale di San Martino in Rio S.c.a.  
Via Roma n. 123  
42018 San Martino in Rio (RE)  
Tel. +39 0522 698117 Fax +39 0522 695972  
shop@cantinesanmartino.it  
info@cantinesanmartino.it  
www.cantinesanmartino.it