

Características microbiológicas de la salsa de tomate

Requisitos	n	m	H	C
Pto. Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g $10^{-2} - 10^{-3}$	3	200	500	4
Pto. Esporas clostridium sulfito reductora, UFC/g	3	<40	-	0
Pto. Mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	0
Pto. Coliformes, UFC/g totales $10^{-1} - 10^{-2}$	3	<40	40	4
Pto. Escherichia coli, UFC/g fecales	3	<40	-	0
- Detección de salmonella spp./15g	3	0	-	0

Diagrama Esquemático

