

BAKERY ET PÂTES FRAÎCHES

A quoi servent les produits d'**amereX** ?

PÂTE PRÉCUITE



- Amélioration de la durée de conservation secondaire pour faciliter la production et la distribution.
- Diminution de l'incidence des moisissures et des levures au fil du temps.
- Contrôle des micro-organismes contaminants et pathogènes.

PÂTE FRAÎCHE



- Principale application dans les produits réfrigérés.
- Contrôle de listeria dans les produits dont le pH et l'*a_w* sont sensibles à son développement.
- Prolonger la durée de conservation des produits commerciaux sans contaminants.
- Prévention des moisissures et des levures avant et après la cuisson.

PÂTES FRAÎCHES



- Augmentation de la durée de conservation grâce au contrôle des mésophiles totaux.
- Contrôle des pathogènes dans les sauces de farce.
- Augmentation des unités acceptables dans un lot sans apparition de moisissures superficielles et de levures.

PROD**amereX**



AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE