



LÍDERES EN ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

## MICROBIOLOGÍA EN ENLATADOS

<b>PARÁMETRO</b>	<b>METODOLOGÍA</b>
<b>Aerobiosis a 35°C</b>	<b>Cultivo en Aerobiosis</b>
<b>Aerobiosis a 55°C</b>	<b>Cultivo en Aerobiosis</b>
<b>Anaerobiosis a 35°C</b>	<b>Cultivo en Anaerobiosis</b>
<b>Anaerobiosis a 55°C</b>	<b>Cultivo en Anaerobiosis</b>
<b>Aspecto</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Aspecto externo</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Aspecto Interno</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Cierre</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Color</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Olor</b>	<b>Sensorial</b>
<b>Gram directo a 35°C</b>	<b>Tinción de Gram</b>
<b>Gram directo a 55°C</b>	<b>Tinción de Gram</b>