



## LE CONDIZIONI DI STERILIZZAZIONE IN FUNZIONE DEL PH

	pH	temperature di sterilizzazione
Limone		fino a
Aceto		fino a
Vino		fino a
Mele		fino a
Pesche		fino a
Uva		fino a
Birra		100°C-
Pomodori		100°C-
Patate		fino a
Asparagi		fino a
Carni bovine		fino a
Piselli		fino a
Pollo		fino a
Latte		fino a

Fonte: *Igiene degli alimenti e haccp*,  
Epc Libri

**Largo  
Consumo**