

Lactoferm LP Pro-Tek®

Описание:

Концентрированная лиофилизированная заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для применения в производстве полутвердых и твердых сычужных сыров, свежих сыров, кисломолочных продуктов.

Является антагонистом маслянокислых бактерий, дрожжей и плесеней, позволяет предотвратить развитие в сыре порока позднее всучивание. Имеет слабо выраженную ферментативную активность, не оказывает влияния на основную заквасочную микрофлору. Обладает пробиотическим эффектом.

Мезофильная культура, состоит из:

Lactobacillus plantarum

Дозировка:

Культура поставляется в полиэтиленовых/алюминиевых пакетах, рассчитанных на одну дозу прямого внесения. На каждом пакете указаны единицы (юниты), артикул, срок годности, лот.

Применяется в качестве дополнительной к основной молочнокислой культуре из серии Yogurt-Tek или Cheese-Tek.

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Рекомендуемая дозировка: | 1U на 100 л молока |
| Фагоальтернативный ряд: | – |

Способ применения:

Хранить культуру в морозильной камере. Предварительно не размораживать. Перед вскрытием продезинфицировать пакет. Внести закваску непосредственно в подготовленное молоко без предварительной активизации культуры. Тщательно перемешать в течение нескольких минут, чтобы культура распределилась равномерно.

Характеристики культуры:

| | |
|--|----------|
| Оптимальная температура роста культуры | 30-34 °C |
| Максимальная рабочая температура | 35 °C |
| Газообразование | – |
| Кислоотообразующая активность | + |
| Вязкость | + |
| Аромат | + |
| Постокисление | – |
| Тянущаяся структура | – |

Информация, содержащаяся в документе, основана на данных нашей лаборатории и исследованиях. Положения документа не могут быть рассмотрены в качестве гарантий какого-либо рода. Наша компания не несет ответственности за нарушение каких-либо патентных прав или прав на торговые марки.

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Культура LP не имеет в составе микроорганизмов, подвергшихся генетической модификации, и произведена в соответствии с регламентом 1829-1830/2003 и 1169/2011 Европейского парламента и последующими поправками.

| Аллергены | Да | Нет |
|-------------------------------------|----|-----|
| Злаки, содержащие глютен | | X |
| Ракообразные | | X |
| Яйца | | X |
| Рыба | | X |
| Арахис | | X |
| Соевые (без ГМО) | | X |
| Молоко | X | |
| Орехи | | X |
| Сельдерей | | X |
| Горчица | | X |
| Семена кунжута | | X |
| Диоксид серы и сульфиты (> 10мг/кг) | | X |
| Люпин | | X |
| Моллюски | | X |

Микробиологический контроль:

| Микроорганизмы | Метод | Результат |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Всего | ISO 4833-1:2013 | ≥ 3.0x10 ¹⁰ КОЕ/г |
| Не молочнокислых бакт. | ISO 13559/IDF153:2002 | < 500 КОЕ/г |
| Дрожжи и плесени | ISO 21527-2:2008 | < 10 КОЕ/г |
| Энтеробактерии | ISO 21528-2:2004 | < 10 КОЕ/г |
| Колиформные бактерии | ISO 4832:2006 | < 10 КОЕ/г |
| <i>Escherichia coli</i> | ISO 16649-2:2006 | < 10 КОЕ/г |
| Коагулазоположительные стафилококки | UNI ISO 6888-1:2003 | < 10 КОЕ/г |
| <i>Salmonella spp.</i> | UNI ISO 6785:2004 | отс. в 25 г |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | UNI EN ISO 11290-1:2005 | отс. в 25 г |
| Энтерококки | INT. MET. 012-1991 | < 100 КОЕ/г |
| Гетероферм. лактобакт. | INT. MET. 010-1991 | <10 КОЕ/г |

Условия и сроки хранения:

Характеристики продукта не изменяются^
 - в течение 24 месяцев при условии хранения продукта в цельной упаковке при t ≤ минус 18 °C;
 - в течение 12 месяцев при условии хранения продукта в цельной упаковке при t +5 °C.

| Сертификаты компании | | | Редакция спецификации №. 00 от 30.05.16 |
|---|---|---|---|
|  |  |  | |
| | | | Biochem s.r.l. |

Вниманию:
«Током-элит»
зд. 2,14 ул.
Садовническая, стр. №. 1
5 этаж, комната 1
115035, Москва, Россия
ИНН 7705469605
тел.: +7(499)2700128
e-mail info@tokomelit.ru

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим подтверждаем, что Lactoferm LP является чистой культурой и состоит из штаммов:
Lactobacillus plantarum.

Не является патогенной для животных и птиц. Используется для производства ферментированных пищевых продуктов (молочных продуктов). Все штаммы этой культуры имеют естественное происхождение и не подвергались никаким генетическим изменениям.

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

BIOCHEM S.R.L.

