

Lactoferm SLBH Cheese-Tek®

Описание:

Концентрированная лиофилизированная заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для производства из коровьего и козьего молока сыров группы Паста Филата и других вытяжных сыров (Каччокавалло, Моцарелла ди Буффало, Моцарелла для пиццы и др.), а также Латтерини, Азиаго, Качотты.

Термофильная культура, состоит из:

Streptococcus salivarius subsp. *thermophilus*;
Lactobacillus bulgaricus;
Lactobacillus helveticus

Дозировка:

Культура поставляется в полиэтиленовых/алюминиевых пакетах, рассчитанных на одну дозу прямого внесения, в пакете содержится культура определённой бактериофаго-специфической ротации. На каждом пакете указаны единицы (юниты), артикул, срок годности, лот.

Рекомендуемая дозировка:	1U на 100 л молока
Фагоальтернативный ряд:	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

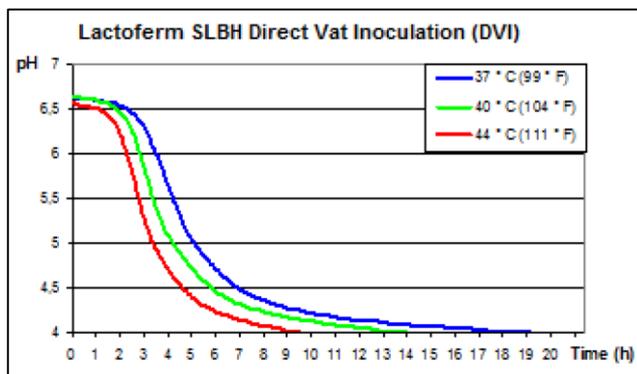
Способ применения:

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	37-44 °C
Максимальная рабочая температура	48 °C
Газообразование	—
Протеолитическая активность	+++
Кислотообразующая активность	+++
Толерантность к соли (выражается в 50 % ингибирования)	2,5 % NaCl

Кривая сквашивания:



Метод: ISO 26323/IDF 213:2009	Субстрат: восстановленное обезжиренное молоко 9,5%
Тепловая обработка: 110°C x 30'	Внесение: 1U x 100 л молока

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 несёт ответственности за нарушение каких-либо патентных прав или прав на торговые марки.

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Культура SLBH 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 молочнокислые бакт.	ISO 13559/IDF 153:2002	< 500 КОЕ/г
Дрожжи и плесени	ISO 21527-1:2008	< 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 SLBH является смешанной культурой и состоит из:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus;

Lactobacillus bulgaricus;

Lactobacillus helveticus.

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.

