БИОКЕМ с.р.л./

Спецификация

Lactoferm MYE - 32 Cheese-Tek®

Описание:

Концентрированная лиофилизированная заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для производства ферментированных молочных продуктов: сметаны, сметанных продуктов, сливочного сыра, кисломолочных напитков. Ароматообразующая с низким уровнем газообразования.

Мезо-термофильная культура, состоит из:

***Lactococcus lactis* subsp. *lactis*;**
***Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*;**
***Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*;**
Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus

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	32, 34

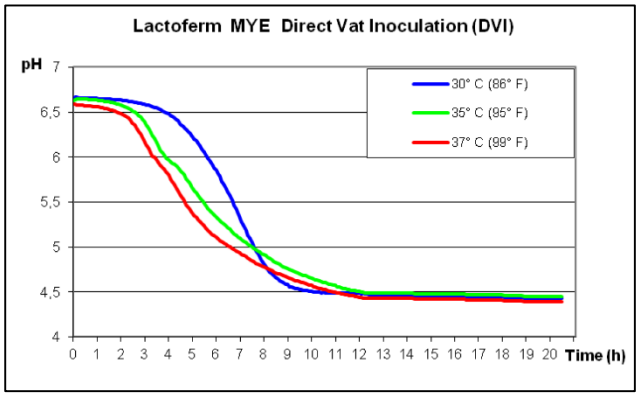
Способ применения:

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	30-37 °C
Максимальная рабочая температура	40 °C
Газообразование	+
Протеолитическая активность	–
Кислотообразующая активность	+++
Аромат	++
Вязкость	++++
Толерантность к соли (выражается в 50 % ингибировании)	2% NaCl

Кривая сквашивания:



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

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Культура MYE - 32 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	≥ 3.0 x 10^{10} КОЕ/г
Не молочнокислые 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
Escherichia coli	ISO 16649-2:2006	< 10 КОЕ/г
Коагулазоположительные стафилококки	UNI ISO 6888-1:2003	< 10 КОЕ/г
Salmonella spp.	UNI ISO 6785:2004	отс. в 25 г
Listeria monocytogenes	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			
BRC FOOD CERTIFICATED	IFS Food	HIA HALAL	Редакция спецификации №. 00 от 30.05.16 **Biochem s.r.l.**

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.

biochem s.r.l
Biochemical research center

Монтеротондо, 11/09/2020

Вниманию:
Milora.ru
г.Москва, ул.Годовикова,9

Москва, Россия

тел.: +7 (910) 483-64-86
e-mail: info@ingredients.ru

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим подтверждаем, что Lactoferm MYE - 32 является смешанной культурой и состоит из:

Lactococcus lactis* subsp. *lactis;
Lactococcus lactis* subsp. *cremoris;
Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis;
***Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*.**

Не является патогенной для животных и птиц. Используется в производстве 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.

