

Lactoferm LA Pro-Tek®

Описание:

Концентрированная лиофилизованная пробиотическая заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для производства кисломолочных продуктов, йогуртов, в том числе замороженных, свежих сыров с пробиотическими свойствами. Имеет низкую кислотообразующую активность, поэтому не оказывает влияния на процесс ферментации и развитие основной молочнокислой культуры.

Состоит из:

Lactobacillus acidophilus

Дозировка:

Культура поставляется в полиэтиленовых/алюминиевых пакетах, содержащих разовую дозу для прямой инокуляции. На каждом пакете указаны код, количество единиц, номер производственной партии и срок годности продукта.

Культуру рекомендуется применять в комбинации с культурами серий Cheese-Tek и Yogurt-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	30-34 °C
Максимальная рабочая температура	35 °C
Газообразование	–
Кислотообразующая активность	+
Аромат	+
Вязкость	+
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 LA 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
БГКП	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:

«**Токком-элит**»

зд. 2, 14 ул. Садовническая. стр.

№.1, 5 этаж, комната 1 115035,

Москва, Россия

ИНН 7705469605

тел.: +7 (499) 270 0128

e-mail info@tokomelit.ru

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим подтверждаем, что Lactoferm LA является чистой культурой и состоит из:
Lactobacillus acidophilus.

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.

