

### Lactoferm LH Cheese-Tek®

#### Описание:

Концентрированная лиофилизированная заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для производства из коровьего и козьего молока сыров группы Паста Филата и других чеддеризованных сыров, а также твердых сортов сыров.

Натуральная термофильная культура, состоит из:

*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.

Рекомендуется применять культуру в комбинации с другими культурами серии Cheese-Tek.

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

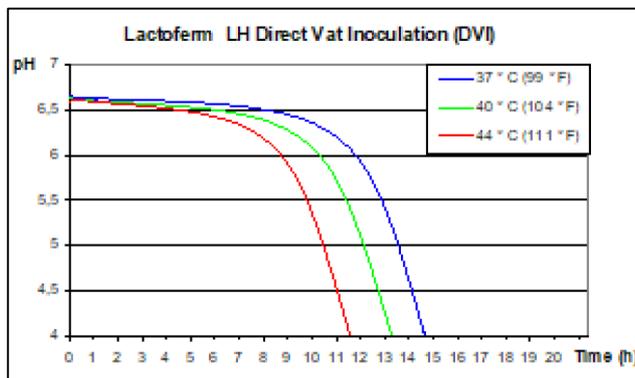
#### Способ применения:

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	37-40 °C
Максимальная рабочая температура	45 °C
Газообразование	–
Протеолитическая активность	++++
Кислотообразующая активность	+
Толерантность к соли (выражается в 50 % ингибирования):	3,5 % 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 гарантийного 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 LH 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 <sup>10</sup> КОЕ/г
Немолочнокислых 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
Escherichia coli	ISO 16649-2:2006	< 10 КОЕ/г
Коагулазоположит. 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			Редакция спецификации №. 00 от 30.05.16  <b>Biochem s.r.l.</b>

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](mailto:info@tokomelit.ru)

## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим подтверждаем, что Lactoferm LH является чистой культурой и состоит из:  
*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.

