

Lactoferm KEFIR 41 YogurtTek®

Описание:

Концентрированная лиофилизированная заквасочная культура прямого внесения (DVI®), предназначена для производства кефира, кефирных и других кисломолочных продуктов.

Состоит из натуральных мезофильных культур и молочных дрожжей:

Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*;
Saccharomyces unisporus

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, 2, 5, 6

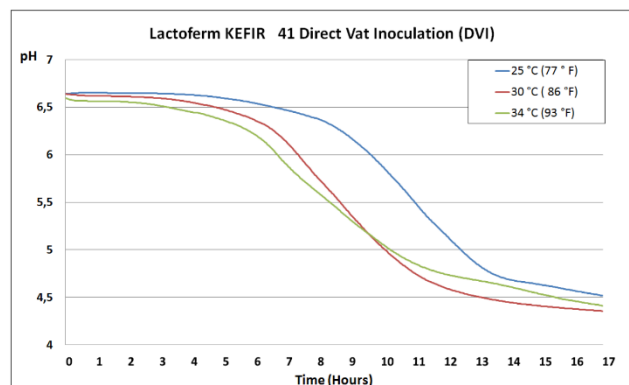
Способ применения:

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	28-32 °C
Максимальная рабочая температура	35°C
Газообразование	++
Кислотообразующая активность	++
Вязкость	+++
Аромат	++++
Постокисление	—
Тянущаяся структура	—

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

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Культура KEFIR 41 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	$\geq 3.0 \times 10^{10}$ КОЕ/г
Не молочнокислых бакт.	ISO 13559/IDF153:2002	< 500 КОЕ/г
Дрожжи и плесени	ISO 21527-2:2008	< 10 КОЕ/г
БГКП	ISO 4832:2006	< 10 КОЕ/г
Энтеробактерии	ISO 21528-2:2004	< 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</i> spp.	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 $t \leq \text{минус } 18^\circ\text{C}$;
- в течение 12 месяцев при условии хранения продукта в цельной упаковке при $t +5^\circ\text{C}$.

Сертификаты компании

			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.

Вниманию:
«Током-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 KEFIR 41 является смешанной культурой и состоит из:

Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*;
Saccharomyces unisporus.

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

