Lyofast M 031 N

Описание

В состав **Lyofast M 031 N** входят специально отобранные штаммы *Lactococcus lactis ssp. lactis* и *Lactococcus lactis* ssp.*cremoris, Lactococcus lactis* ssp.*lactis* biovar *diacetylactis* и *Leuconostoc* ssp. Lyofast M 031 N обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, свежего сыра, мягкого сыра и полутвердого сыров, творога со средне-быстрой ферментацией цитрата.

Применение

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. Процесс должен происходить в стерильных условиях, необходимо обеспечить равномерное распределение культуры путем легкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

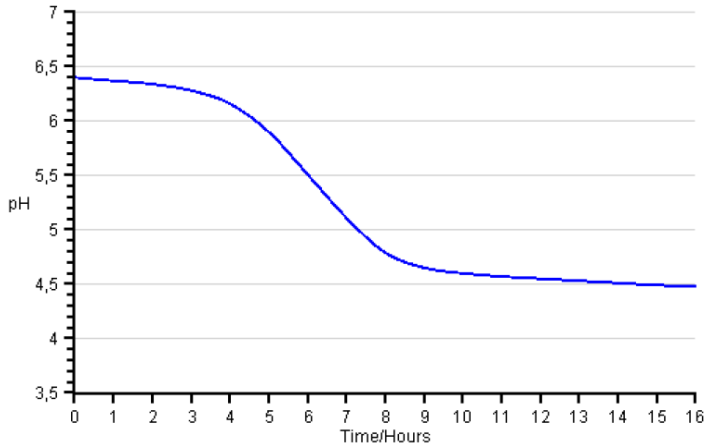
Продукт	UC/100 л.	Продукт	UC/100
Свежий сыр	0.5-2.0	Мягкий сыр	0.7-2.0
Кисломолочный продукт	0.5-2.0	Полутвердый сыр	1.0-2.5
Сметана/крем-фреш	1.0-4.0	Творог	0.5-2.0

Ротация

Рекомендуемой ротацией является Lyofast M 030 N/M 032 N.

Информация по кислото-образованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 10%.
Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 2 UC на 100 литров молока.
Стандартная активность: выраженная, как соотношение температура/продолжительность/pH: 32°C/6.5 часов/pH 5.2 ± 0.1.



Продолжительность / часы

Данные по заквасочной культуре

Данные были получены в стандартных лабораторных условиях и, соответственно, должны рассматриваться как общие рекомендации.

Оптимальная температура для роста	25-35°C	Максимальная температура сквашивания	Макс. 42°C
Результат сквашивания	pH 4.3		
Диацетил производство	++	Газообразование/цитрат/мочевина	++

Хранение

Невскрытые пакеты следует хранить при температуре ниже -17°C.

M91M031N/2/UK/0

Lyofast M 031 N

Упаковка

Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast M 031 N имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.

Срок хранения

18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°C.

Тяжелые металлы

Pb (свинец)	<1 ппм
Hg (ртуть)	<0.03 ппм
Cd (кадмий)	<0.1 ппм

*Анализ на регулярной основе**

Микробиологические данные

Bacillus cereus	<100 КОЕ/г	метод: Сакко M10 (1)
Коагуляза-положительные* стафилококки	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M11 (2)
Энтеробактерии	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M2(3)
Кишечная палочка	<1 КОЕ/г	метод: Сакко M27 (4)
*Листерия моноцитогенная**	не обнаружено в 25 г	метод: Сакко M13 (5)
Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M3 (6)
Сальмонелла spp'	не обнаружено в 25 г	метод: Сакко M12 (7)

**Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу.(1)ISO 7932; (2)ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5)ISO 11290-1-2; (6)ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93*

ГМО

Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/EC. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (EC) No. 1829/2003, и Директивой (EC) No. 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Аллергены

Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их производных: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит; зерновые, содержащие глютен, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Информация о безопасности

С паспорт безопасности материала можно ознакомиться на сайте www.saccosrl.it

Сертификат

Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.

ISO:

Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC с 2014 года.

Кошерная сертификация

Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.

Сервис

Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

Ответственность

Данная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никакой ответственности при нарушении патентных прав не подразумевается и не предполагается.

СЫРОМАНИЯ
ТОВАРЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ