



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

SCHEDA TECNICA

Descrizione

| | |
|------------------------------|---|
| Prodotto | Coltura di batteri lattici |
| Denominazione commerciale | CANESTRATO |
| Composizione | Streptococcus Thermophilus, Lact. Bulgaricus |
| Tipo di coltura | Coltura costituita da più ceppi appartenenti alla stessa specie secondo standard FIL-IDF 149°:1997 tipologia N 3.1.2 |
| Origine | I ceppi costituenti la coltura sono tutti di origine naturale e non sono stati sottoposti ad alcuna manipolazione genetica. |
| Forma fisica | Liofilizzato |
| Caratteristiche attitudinali | Ogni lotto viene preparato standardizzato in modo tale da ottenere una costante attività fermentativa. |
| Confezione | Busta alluminio PET AL PE sulla quale viene indicato il lotto, la data di confezionamento e scadenza. |
| Conservazione | La coltura si deve conservare a +4°C oppure in congelatore a -18°C |

Caratteristiche fisiche

| | |
|------------|---------------------------------|
| Aspetto | Polvere di colore avorio |
| Solubilità | Istantanea in soluzione acquosa |

Caratteristiche microbiologiche

Contaminanti:

| | |
|------------------------|------------------------|
| Coliformi | inferiori a 10 u.f.c/g |
| Staphylococcus aureus | inferiori a 10 u.f.c/g |
| Lieviti e muffe | inferiori a 20 u.f.c/g |
| Salmonella spp. | assenti in 25 g. |
| Listeria monocytogenes | assenti in 25 g. |

Tecnolatte srl