



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

SCHEDA TECNICA

| | |
|-------------------------------------|--|
| Prodotto | Fermenti lattici |
| Denominazione commerciale | Mesofili |
| Composizione | Lactococcus Lactis subsp Lactis, Lactococcus Lactis subsp Cremoris |
| Rotazioni | 1-2-3-4 |
| 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 | 12 mesi a +4°C oppure 18 mesi a -18°C |
| Istruzioni d'uso | Estrarre le colture dalla stanza fredda prima dell'uso e aggiungere direttamente al latte in lavorazione |
| Dosaggio | Valore di inoculazione raccomandato 10U / 1000 Lt Da 0,5 a 200U |
| OGM | Il prodotto non contiene, non è ottenuto e non è creato con OGM (Regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003) |
| Certificazioni | ISO 9001:2015; ISO 22000:2005; Halal; Kosher |

ALLERGENI (ai sensi del Reg CE 1169/2011)

| ALLERGENI | PRESENTE | ASSENTE |
|---|----------|---------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X |
| Uova e prodotti derivati | | X |
| Pesce e prodotti derivati | | X |
| Arachidi e prodotti derivati | | X |
| Soia e prodotti derivati | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | X | |
| Frutta a guscio e il suo prodotto | | X |
| Sedano e prodotti derivati | | X |
| Senape e prodotti derivati | | X |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | | X |
| Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale | | X |
| Lupini e prodotti derivati | | X |
| Molluschi e prodotti derivati | | X |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Contaminanti aerobici | ≤ 100 u.f.c/g |
| Coagulase staphylococchi + | ≤ 10 u.f.c/g |
| Clostridia spores | ≤ 10 u.f.c/g |
| Enterobatteriacee | ≤ 10 u.f.c/g |
| Enterococchi | ≤ 100 u.f.c/g |
| Lieviti e muffe estranee | ≤ 10 u.f.c/g |
| Salmonella spp. | Assenti in 25 grammi |
| Listeria monocytogenes | Assenti in 25 grammi |

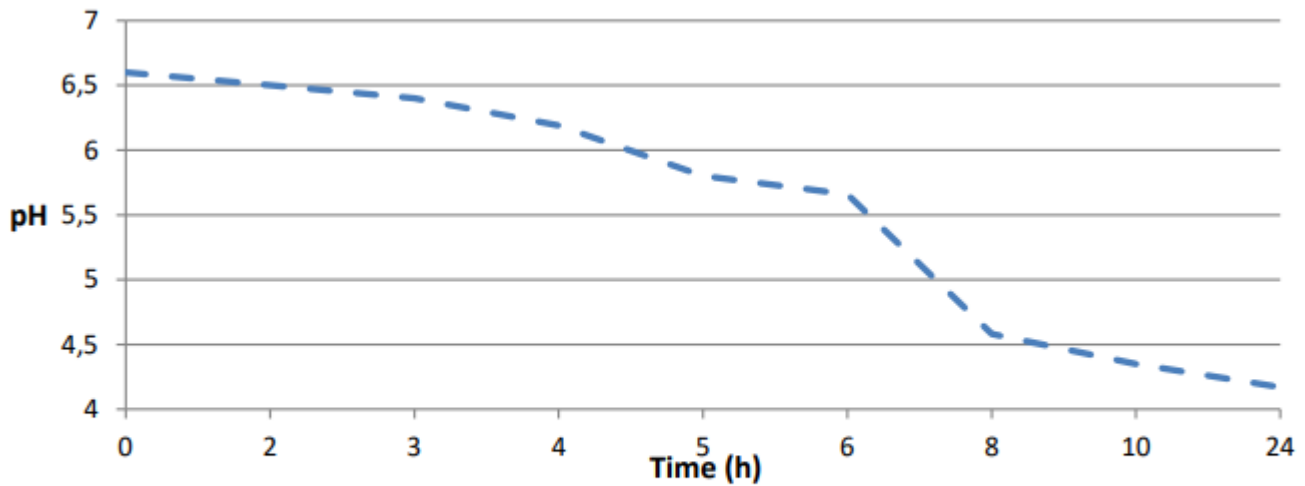


Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

TEST ATTIVITA' FERMENTATIVA

SUBSTRATO: LATTE SCREMATO IN POLVERE R.S. 10%, 20 PASTORIZZATO 20 MIN.A 90°C
DOSAGGIO: 10 U
TEMPERATURE: 30°C

* LE ATTIVITA' MOSTRATE NEL GRAFICO SI RIFERISCONO A PROVE DI LABORATORIO E DA UTILIZZARE UNICAMENTE A SCOPO INFORMATIVO



| | | | | | |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Time (h) | 0 | 3 | 6 | 8 | 24 |
| pH | 6.60 | 6.19 | 5.66 | 4.58 | 4.17 |