



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

TECHNICAL DATA SHEET

Product	Moulds colture
Commercial denomination	Quark
Composition	Lactococcus Lactis Subsp Lactis Lactococcus Lactis Subsp Cremoris
Rotations	1-2-3-4-
Culture's Kind	Colture costituite da più ceppi appartenenti alla stessa specie secondo lo standard FIL-IDF 149°: 1997 tipologia N 3.1.2.
Origin	Le ceppi costituenti la coltura sono tutti di origine naturale e non sono sottoposti a nessuna manipolazione genetica.
Physical Form	Lyophilized
Attitude characteristics	Ogni lotto è standardizzato per ottenere una fermentazione costante
Packaging	Aluminiatura PET AL PE su cui è indicato il lotto, la data di scadenza e la data di scadenza. Tutti i materiali sono conformi alla nuova normativa europea 1831/2003 e relative direttive.
Shelf life	La coltura deve essere conservata a + 4°C per 12 mesi o in freezer a ≤ -18 ° C per 18 mesi.
Dosage	Raccomandato tasso di inoculazione: 10 U/ 1000 LT Da 0,5U a 200 U
OGM	Il prodotto non contiene, non è ottenuto e non è fatto con OGM (Regolamenti 1829/2003 e 1831/2003).
Certification	ISO 9001:2015; ISO 22000:2005; Halal; Kosher

FOOD ALLERGENS (ACCORDING TO THE LEGISLATION: Reg. CE 1169/2011)

FOOD ALLERGENS	PRESENT	ABSENT
Cereals containing gluten and products thereof		X
Crustaceans and products thereof		X
Eggs and products thereof		X
Fish and products thereof		X
Peanuts and product thereof		X
Soybeans and products thereof		X
Milk and products thereof (including lactose)	X	
Nuts and product thereof		X
Celery and products thereof		X
Mustard and products thereof		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		X
Lupin and products thereof		X
Molluscs and products thereof		X

MICROBIOLOGICAL QUALITY

Aerobic microorganisms	Lower than 100 u.f.c/g
Coagulase staphylococci +	Lower than 10 u.f.c/g
Clostridia spores	Lower than 10 u.f.c/g
Enterobacteriaceae	Lower than 10 u.f.c/g
Enterococci	Lower than 100 u.f.c/g
Yeast and mould unrelated	Lower than 10 u.f.c/g
Salmonella spp	Absent in 25 grams
Listeria monocytogenes	Absent in 25 grams



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

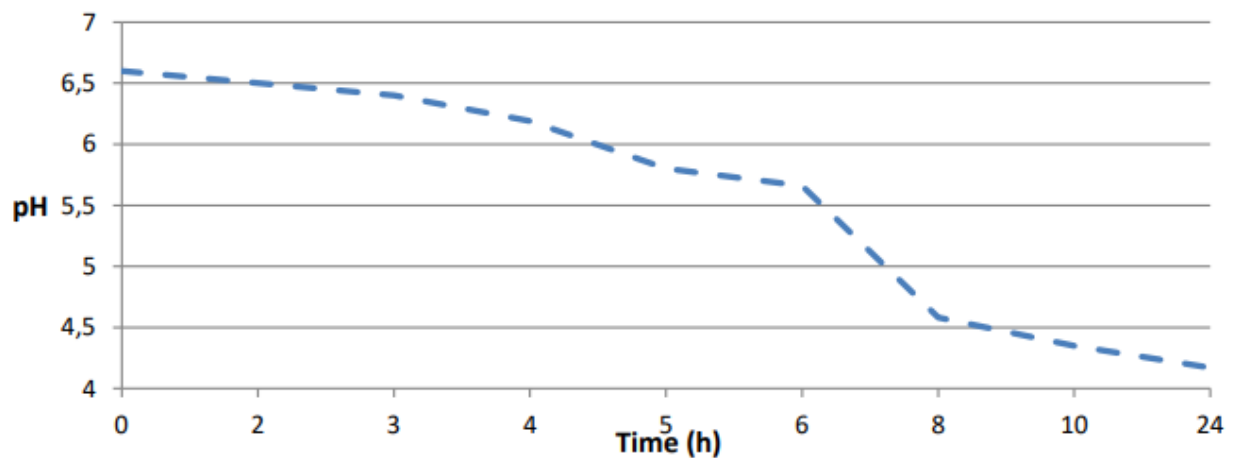
FERMENTATION ACTIVITY TEST*

SUBSTRATUM: SKIMMED MILK POWDER R.S. 10%, 20 MINUTES PASTEURIZED AT 90°C

DOSAGE: 10 U

TEMPERATURE: 30°C

* THE ACTIVITIES SHOWED IN THE GRAPH ARE REFERRED TO LAB TRIALS AND ARE FOR YOUR INFORMATION ONLY



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