



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

## SCHEDA TECNICA

<b>Prodotto</b>	Fermenti lattici
<b>Denominazione commerciale</b>	<b>Brevibacterium Linens</b>
<b>Composizione</b>	Brevibacterium linens e Lattosio,
<b>Tipo di coltura</b>	Coltura costituita da più ceppi appartenenti alla stessa specie secondo standard FIL-IDF 149°:1997 tipologia N 3.1.2
<b>Origine</b>	I ceppi costituenti la coltura sono tutti di origine naturale e non sono stati sottoposti ad alcuna manipolazione genetica
<b>Forma fisica</b>	Liofilizzato
<b>Caratteristiche attitudinali</b>	Ogni lotto viene preparato standardizzato così da ottenere una costante attività fermentativa
<b>Proprietà</b>	La coltura di Brevibacterium Linens si sviluppa sulla superficie del formaggio grazie alle caratteristiche aerobiche e alla resistenza al sale. Brevibacterium Linens richiede un pH superiore a 5,50 per svilupparsi. Il Brevibacterium Linens è responsabile del colore arancione che si sviluppa sulla superficie del formaggio a pasta molle o spalmabile Questi ceppi hanno un ruolo importante durante la maturazione per la loro attività enzimatica e la loro capacità di produrre composti aromatici, in particolare di zolfo; Genera la formazione di una superficie colorata naturale e un aroma e odore tipico. Riduce il numero dei trattamenti durante la maturazione e se utilizzato in assieme a Geotricum o Penicilium, permette di ottenere formaggio differenti con superficie mista; Brevibacterium Linens è adatto per il controllo dei contaminanti;
<b>Confezione</b>	Busta alluminio PET ALPE sulla quale viene indicato il lotto, la data di produzione e scadenza.
<b>Conservazione</b>	12 mesi a +4°C oppure 18 mesi a -18°C
<b>Istruzioni d'uso</b>	Estrarre le colture dalla stanza fredda prima dell'uso e aggiungere direttamente al latte in lavorazione
<b>Dosaggio</b>	Valore di inoculazione raccomandato 10U / 1000 Lt Da 0,5 a 200U
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene, non è ottenuto e non è creato con OGM (Regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003)
<b>Certificazioni</b>	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
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assenti in 25 grammi