



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

SCHEDA TECNICA

Prodotto	Fermenti lattici
Denominazione commerciale	Tipo mozzarella
Composizione	Streptococcus Thermophilus
Rotazioni	1-2-3-4-5-6
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

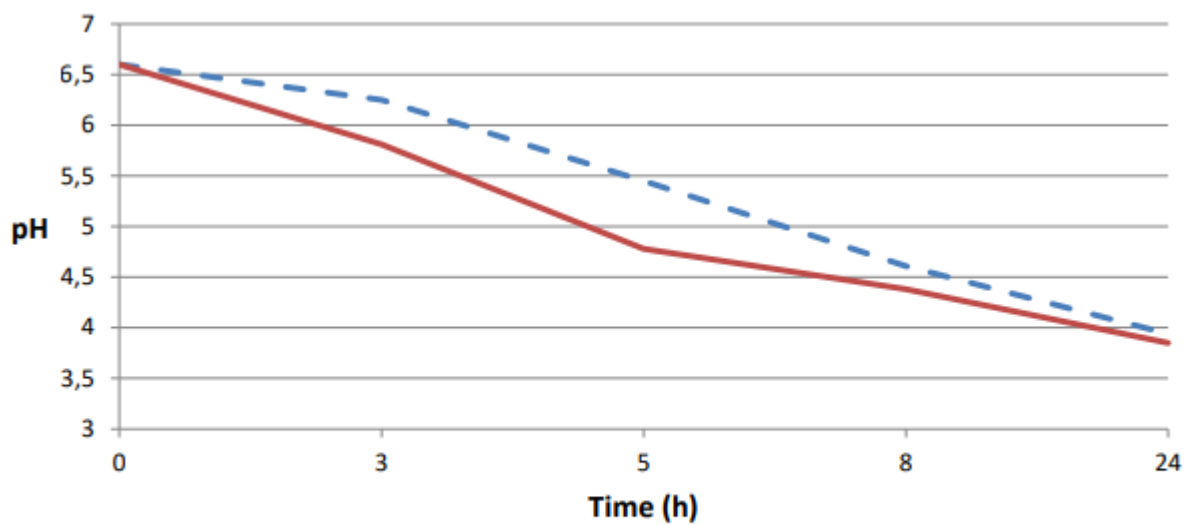


Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

TEST ATTIVITA' FERMENTATIVA

SUBSTRATO: LATTE SCREMATO IN POLVERE R.S. 10%, 20 PASTORIZZATO 20 MIN.A 90°C
DOSAGGIO: 10 U
TEMPERATURE: 35-40°C

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



Time (h)	0	3	5	8	24
Ph 35°C	6.60	5.81	4.78	4.38	3.85
pH 40°C	6.60	6.25	5.45	4.61	3.94