



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

## SCHEDA TECNICA

### Descrizione

Prodotto	Fermenti lattici
Denominazione commerciale	PENICILIUM CANDIDUM
Composizione	PENICILIUM CANDIDUM
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

### Caratteristiche fisiche

Aspetto	Polvere di colore avorio
Solubilità	Istantanea in soluzione acquosa

### Caratteristiche microbiologiche

#### **Contaminanti:**

Contaminanti aerobici ufc/g.	≤ 100
Enterobatteriacee ufg/g.	≤ 10
Enterococchi ufc/g.	≤ 100
Lieviti e muffe estranee ufc/g.	≤ 10
Spore clostridi ufc/g	≤ 10
Staphilococchi coagulasi positiva ufg/g.	≤ 10
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

ALLERGENI (SECONDO LA LEGISLAZIONE: Reg. CE 1169/2011)

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



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

## UTILIZZO

Le colture devono essere reidratate la sera precedente all'utilizzazione in acqua potabile sterile, in pratica le spore riassorbono l'acqua che gli è stata sottratta mediante la liofilizzazione, per cui germinano più in fretta.

In un flacone da 1 litro riempito a metà si può versare la dose per 100/1000 LT; agitare per bene fino alla completa sospensione della polvere e poi riempire completamente il flacone con acqua sterile.

Conservare il flacone in frigo fino al momento dell'uso.

La coltura disciolta in acqua viene aggiunta al latte in caldaia prima dell'aggiunta del caglio; agitare in modo da garantire un'omogenea suddivisione delle spore nella massa di latte.

Tale metodica rende possibile una crescita anticipata del feltro.

## MATURAZIONE DEI FORMAGGI CON P. CANDIDUM

I fattori climatici nel corso della maturazione del formaggio rivestono una importanza enorme per la qualità dei formaggi.

Nel locale di stufatura, si suggerisce una temperatura di 15/19°C, con una umidità relativa dell'aria del 70/80%.

Nel locale di maturazione, con una presenza dei formaggi di 6/8 giorni, si suggerisce una temperatura di 16°C, che eventualmente può diminuire fino a 12°C ed una umidità relativa dell'aria di 90/95%.

Tecnolatte srl