



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

## SCHEDA TECNICA

### Descrizione

Prodotto	Fermenti lattici
Denominazione commerciale	PENICILIUM ROQUEFORTI
Composizione	PENICILIUM ROQUEFORTI
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

Possiede un'attività proteolitica e lipidica forte nonché un'elevata tolleranza al sale.  
I formaggi prodotti con P. Roqueforti mostrano al taglio un'intensa venatura blu/verde scura.  
P. roqueforti può essere impiegato per formaggi a pasta erborinata

Reidratare la coltura in condizioni asettiche (sciogliere 10-15 ore prima dell'impiego in 0,5 litri di acqua sterile e riempire fino ad un litro, la soluzione si conserva in frigorifero al massimo per tre giorni) ed aggiungere al latte in lavorazione prima del caglio.

Tecnolatte srl