



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

## SCHEDA TECNICA

### Descrizione

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Prodotto                     | Fermenti lattici  |
| Denominazione commerciale    | CANESTRATO  |
| Composizione                 | STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP.THERMOPHILUS<br>LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS                                  |
| 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 |
|---|----------|---------|
| 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       |

Tecnolatte srl