



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

## SCHEDA TECNICA

### Descrizione

|                              |                                                                                                                             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotto                     | Coltura di batteri lattici                                                                                                  |
| Denominazione commerciale    | ROBIOLA                                                                                                                     |
| Composizione                 | Lactococcus Lactis subsp. Lactis,<br>Lactococcus Lactis subsp. Cremoris                                                     |
| 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                | La coltura si deve conservare a +4°C oppure in congelatore a -18°C                                                          |

### Caratteristiche fisiche

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| Aspetto    | Polvere di colore avorio        |
| Solubilità | Istantanea in soluzione acquosa |

### Caratteristiche microbiologiche

#### **Contaminanti:**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Coliformi              | inferiori a 10 u.f.c/g |
| Staphylococcus aureus  | inferiori a 10 u.f.c/g |
| Lieviti e muffe        | inferiori a 20 u.f.c/g |
| Salmonella spp.        | assenti in 25 g.       |
| Listeria monocytogenes | assenti in 25 g.       |

Tecnolatte srl