



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

TECHNICAL DATA SHEET

Helveticus

Descrizione

Prodotto	Coltura selezionata concentrata liofilizzata
Denominazione commerciale	LACTOBACILLUS HELVETICUS
Composizione	Lactobacillus Helveticus
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 6 mesi a +4°C oppure 12 mesi 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.