



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

SCHEDA TECNICA

Descrizione

Prodotto	Fermenti lattici
Denominazione commerciale	GEOTRICUM CANDIDUM
Composizione	GEOTRICUM 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
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



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

PROPRIETA'

Geotricum Candidum è molto diffuso nell'industria lattiero-casearia. Caratteristiche sono le sue colonie da bianche a color crema, piatte, a volte quasi trasparenti. Alcuni ceppi comunque possono formare colonie dall'aspetto feltroso o incipriato. Le caratteristiche morfologiche sono relativamente variabili da ceppo a ceppo e dipendono dalle condizioni di sviluppo.

UTILIZZO

Queste colture vengono utilizzate per la maturazione di formaggi a cagliata lattica, ma anche insieme a *P. CANDIDUM* nella produzione di formaggi a pasta molle come BRIE e CAMEMBERT. Attraverso la sua attività proteolitica e lipolitica il *G. Candidum* svolge un ruolo importante nel processo di maturazione ed influenza principalmente l'aspetto, la struttura e l'aroma dei seguenti tipi di formaggio: nei formaggi a crosta rossa *G. Candidum* effettua una disacidificazione della superficie del formaggio e con ciò favorisce lo sviluppo della microflora desiderata e sensibile all'acidità come ad es. *Brevibacterium Linens*. Insieme a *Brevibacterim linens* produce la tipica crosta rosso-bianca dei formaggi a crosta mista.

Tecnolatte srl