



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

## SCHEDA TECNICA

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Prodotto</b>                     | Fermenti lattici   |
| <b>Denominazione commerciale</b>    | <b>Tipo Provolone</b>  |
| <b>Composizione</b>                 | Lactobacillus Helveticus   |
| <b>Tipo di coltura</b>              | Coltura costituita da più ceppi appartenenti alla stessa specie secondo standard FIL-IDF 149:1997 tipologia N 3.1.2        |
| <b>Origine</b>                      | I ceppi costituenti la coltura sono tutti di origine naturale e non sono stati sottoposti ad alcuna manipolazione genetica |
| <b>Forma fisica</b>                 | Liofilizzato   |
| <b>Caratteristiche attitudinali</b> | Ogni lotto viene preparato standardizzato in modo tale da ottenere una costante attività fermentativa                      |
| <b>Confezione</b>                   | Busta alluminio PET AL PE sulla quale viene indicato il lotto, la data di confezionamento e scadenza.                      |
| <b>Conservazione</b>                | 12 mesi a +4°C oppure 18 mesi a -18°C  |
| <b>Istruzioni d'uso</b>             | Estrarre le colture dalla stanza fredda prima dell'uso e aggiungere direttamente al latte in lavorazione                   |
| <b>Dosaggio</b>                     | Valore di inoculazione raccomandato 10U / 1000 Lt<br>Da 0,5 a 200U   |
| <b>OGM</b>                          | Il prodotto non contiene, non è ottenuto e non è creato con OGM (Regolamento EC 1829/2003 e 1830/2003)                     |
| <b>Certificazioni</b>               | ISO 9001:2015; ISO 22000:2005; Halal; Kosher   |

### ALLERGENI (ai sensi del 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       |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| Contaminanti aerobici             | ≤ 100 u.f.c/g        |
| <b>Coagulase staphylococchi +</b> | ≤ 10 u.f.c/g         |
| <b>Clostridia spores</b>          | ≤ 10 u.f.c/g         |
| Enterobatteriacee                 | ≤ 10 u.f.c/g         |
| Enterococchi                      | ≤ 100 u.f.c/g        |
| Lieviti e muffe estranee          | ≤ 10 u.f.c/g         |
| Salmonella spp.                   | Assenti in 25 grammi |
| <b>Listeria monocytogenes</b>     | Assenti in 25 grammi |

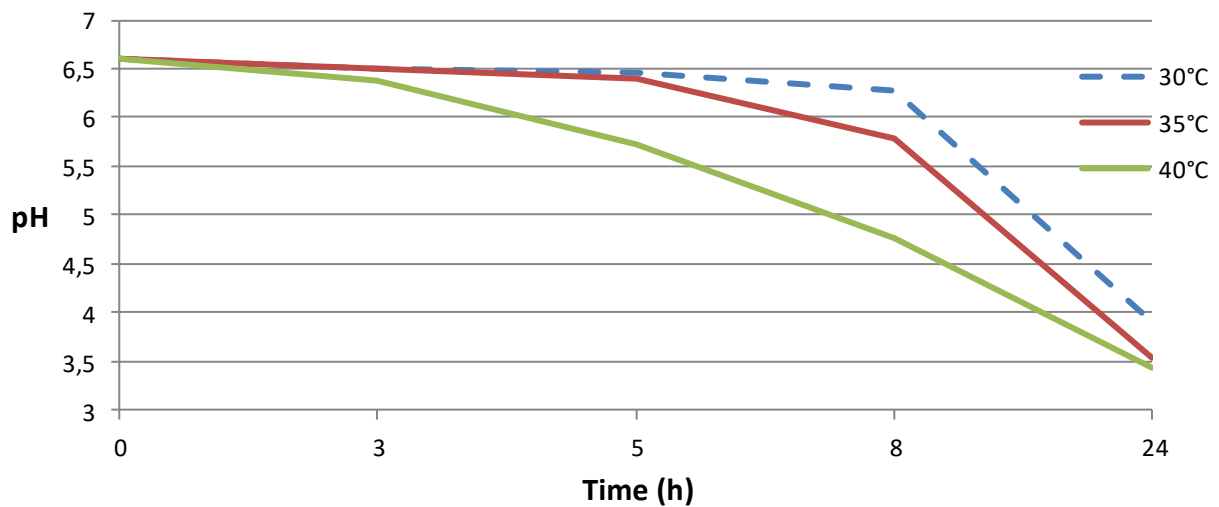


Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

## TEST ATTIVITA' FERMENTATIVA

SUBSTRATO: LATTE SCREMATO IN POLVERE R.S. 10%, 20 PASTORIZZATO 20 MIN. A 90°C  
DOSAGGIO: 10 U  
TEMPERATURE: 30-35 -40°C

\* LE ATTIVITA' MOSTRATE NEL GRAFICO SI RIFERISCONO A PROVE DI LABORATORIO E DA UTILIZZARE UNICAMENTE A SCOPO INFORMATIVO



| Time (h) | 0    | 3    | 5    | 8    | 24   |
|----------|------|------|------|------|------|
| pH 30°C  | 6.60 | 6.51 | 6.46 | 6.27 | 3.91 |
| pH 35°C  | 6.60 | 6.51 | 6.40 | 5.78 | 3.54 |
| pH 40°C  | 6.60 | 6.38 | 5.72 | 4.77 | 3.43 |