SCHEDA TECNICA

Descrizione

Prodotto	Coltura di batteri lattici
Denominazione commerciale	SILTER
Composizione	Streptococcus Thermophilus, Lact. 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	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