



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

## SCHEDA TECNICA

<b>Prodotto</b>	Fermenti lattici
<b>Denominazione commerciale</b>	<b>TL ST A – Formaggio grasso a pasta semicotta e semidura</b>
<b>Composizione</b>	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus
<b>Rotazioni</b>	1-2-3-4-5
<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 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

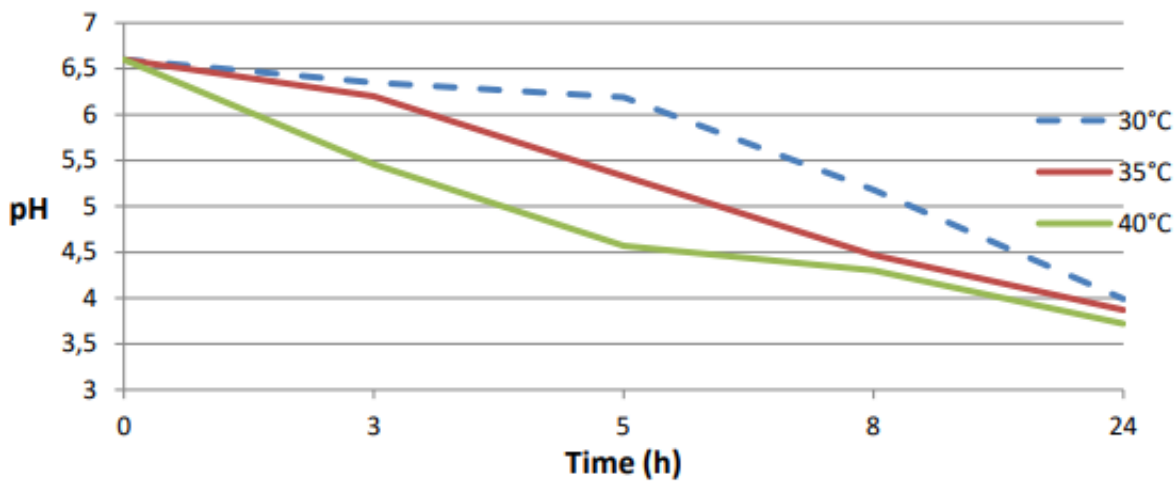
## TEST ATTIVITA' FERMENTATIVA

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	6.35	6.19	5.18	3.99
pH 35°C	6.60	6.20	5.33	4.47	3.79
pH 40°C	6.60	5.46	4.57	4.30	3.72