

Lyofast MT 031 LV

Спецификация

Общая информация

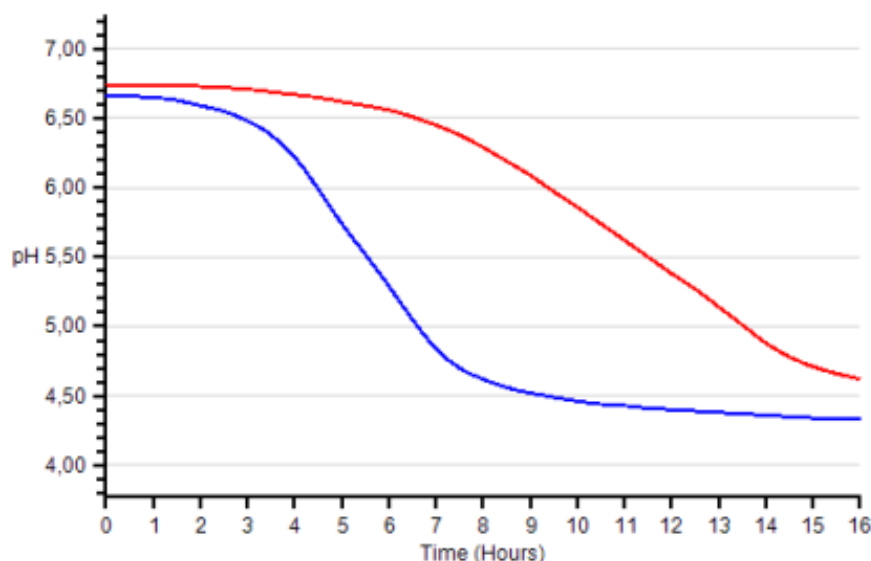
Описание В состав Lyofast MT 031 LV входят невыделенные штаммы *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *Diacetylactis* и выделенные штаммы *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactobacillus brevis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Leuconostoc pseudomesenteroides* и *Saccharomyces* spp. Lyofast MT 031 LV обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, таких как кефир. Lyofast MT 031 LV обладает способностью к длительной ферментации цитрата при 32 °C (89.6 °F).

Применение Обратите внимание, что содержимое каждого пакета предназначено исключительно для однократного использования. В частности, эффективность закваски невозможно гарантировать, если смешиваемые компоненты разделяются и используются меньшими количествами. При этом, мы рекомендуем вносить весь объём заквасочной культуры непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий и равномерном распределении культуры путем лёгкого перемешивания. Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Кисломолочные продукты типа Кефир	1.0 – 3.0		

Ротация Рекомендуемые ротации: Lyofast MT 030 LV /MT 036 LV.

Данные по сквашиванию Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9%, термически обработанном при 90° C (194 °F) в течение 20 минут. Профиль сквашивания: норма внесения 1 УС на 100 литров молока. при 32°C (89.6°F) в течение 6 часов: pH 5.30±0.15. Красная линия обозначает профиль сквашивания при 22°C (71.6°F).



Lyofast MT 031 LV

Спецификация

Техническая информация

Данные получены при стандартизированных лабораторных условиях, и, следовательно, должны рассматриваться в качестве общих рекомендаций:

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	25-37°C (77-98.6°F)
Сквашивающая способность	pH 4.40

Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	SACCO M10 (ISO 7932)
Коагуляза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	SACCO M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 10 КОЕ/г	SACCO M02 (ISO 21528-1-2-3)
Кишечная палочка	< 1 КОЕ/г	SACCO M27 (ISO 11866-1-2/IDF 94)
Листерия моноцитогенная*	Не обнаружено в 25 г	SACCO M13 (ISO 11290-1-2)
Дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г	SACCO M03 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Salmonella spp</i> *	Не обнаружено в 25 г	SACCO M12 (ISO 6785/IDF 93)

*Анализируется на регулярной основе. Аналитические методы доступны по запросу.

Информация по безопасности

Анализ по тяжелым металлам

Тяжёлый металл*	Количество (ppm)
Свинец (Pb)	<1
Ртуть (Hg)	<0.03
Кадмий (Cd)	<0.1

*Анализируется на регулярной основе

Паспорт безопасности

Продукт не является вредным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Регламент ЕС о порядке регистрации, оценки, допуска и ограниченного использования хим. веществ, Статья 31).

Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления дополнительной информации, которая может помочь пользователю при работе с продуктом. Информация о безопасности доступна по запросу.

ГМО статус

Микроорганизмы Сакко не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой (ЕС) №2001/18/ЕС. Данный продукт не требует особой маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Постановлением (ЕС) №1829/2003 и Постановлением (ЕС) №1830/2003.

Аллергены

Используемые сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы и сульфиты, люпин и моллюски.

BSE/TSE

Данный продукт содержит МОЛОКО.

Список аллергенов соответствует Положению (ЕС) №1169/2011.

Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/01 Редакция 3.

Lyofast MT 031 LV

Спецификация

Другая информация	Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.
Красители	Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен.
Упаковка	Упаковочный материал является пищевым.
Условия хранения и срок годности	Культуры рекомендуется хранить при температуре -18°C (-0.4°F) или ниже. При этой температуре и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.
Сертификат анализа	Сертификат анализа на партию доступен по запросу.
Сертификаты	
Общая сертификация	Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте www.saccosystem.com .
Кошер	Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com .
Халяль	Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com .
Сервис и техническое обслуживание	Продукт соответствует Российскому стандарту ГОСТ 34372-2017. Пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором для получения рекомендаций и инструкций по выбору культур и по вопросам их применения в производстве. Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.
Ответственность	Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и предоставлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается. Этот документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.