

Lyofast ST 060

Спецификация

Общая информация

Описание

Lyofast ST 060 – лиофилизированная заквасочная культура. В состав входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus* с быстрым кислотообразованием.

Lyofast ST 060 обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, сыров группы Паста Филата (типа Моцарелла) и твердых сыров.

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. К тому же мы рекомендуем вносить весь объём заквасочной культуры непосредственно в перерабатываемую смесь при соблюдении стерильных условий и равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания.

Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Кисломолочные продукты	0.5-1.0	Моцарелла/сыры группы Паста Филата	0.5-2.0
Твердый сыр	0.5-1.0		

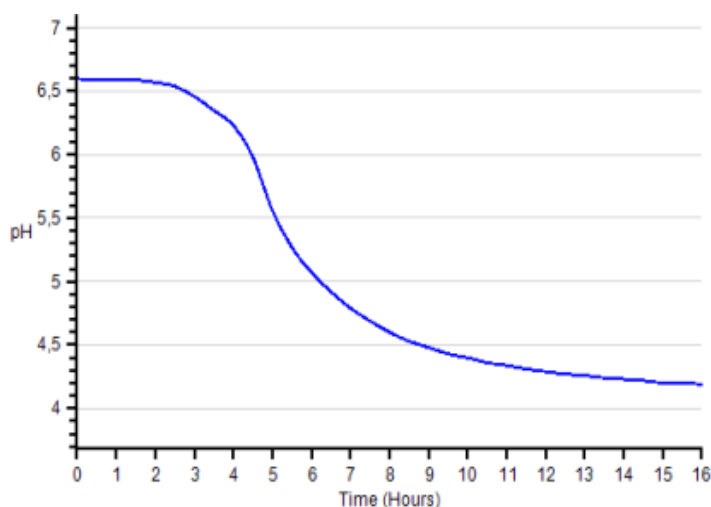
Ротация

Рекомендуемые ротации: Lyofast ST 062/ST 064/ST 066

Данные по сквашиванию

Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9 % при заданной температуре. Профиль сквашивания: норма внесения 1 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выражена как соотношение: время/pH: 5.5 часа/pH 5.2 ± 0.1 при 37 °C (98.6 °F).



Lyofast ST 060

Спецификация

Техническая информация

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

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	34-45°C (93.2-113° F)
Максимальная температура нагревания	макс. 53 °C (127.4 °F)
Сквашивающая способность	pH 4.2

Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	M10 (ISO 7932)
Коагуляза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 1 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
Кишечная палочка	Не обнаружено в 25 г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
Листерия моноцитогенная*	25 г	M13 (ISO 11290-1-2)
Дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г	M03 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Salmonella spp</i> *	Не обнаружено в 25 г	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)
Pb (свинец)	<1 ppm
Hg (ртуть)	<0.03 ppm
Cd (кадмий)	<0.1 ppm

*Анализируется на регулярной основе

Паспорт безопасности

Продукт не является опасным, 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.

Данный продукт содержит МОЛОКО.

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

Lyofast ST 060

Спецификация

BSE/TSE

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

Другая информация

Красители

Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.

Упаковка

Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен. 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 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.

Данный документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.