

Lyofast Y 082 B



Спецификация

Общая информация

Описание

В состав **Lyofast Y 082 B** входят выделенные штаммы *Streptococcus thermophilus* и небольшое количество *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* с быстрой ферментацией, которые не продуцируют или незначительно продуцируют ЕПС.

Lyofast Y 082 B обеспечивает равномерное и контролируемое производство ароматного йогурта с традиционным вкусом, со средне-высокой степенью кислотообразования. Кроме того, **Lyofast Y 082 B** используется для производства свежего, мягкого и твердого сыров.

Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. Равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания.

Следующую информацию можно использовать в качестве рекомендаций:

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Йогурт быстрого сквашивания	2.0 – 4.0	Йогурт длительного сквашивания	0.5 – 1.0
Мягкий сыр	1.0 – 4.0	Твёрдый сыр	0.5 – 2.0

Ротация

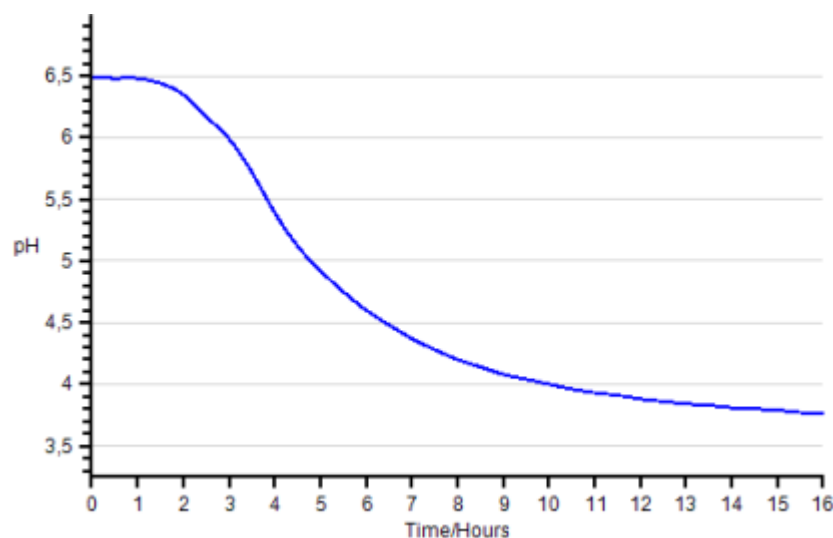
Рекомендуемая ротация: Lyofast Y 080 B/Y 084 B/Y 086 B.

Данные по сквашиванию

Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9.0% при заданной температуре.

Параметры сквашивания: норма внесения закваски 1 УС на 100 л молока.

Стандартная активность: выражена как время / рН: 6.5 часов / рН 4.5 ± 0.15 при 43°C (109.4°F).



Спецификация

Техническая информация

Данные получены при стандартизированных лабораторных условиях и, следовательно, могут рассматриваться в качестве общих рекомендаций.

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	43°C (109.4 ° F)
Формирование йогуртного аромата	+++
Сквашивающая способность	pH 3.8

Микробиологические данные

Показатели	Значение	Методика
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	SACCO M10 (ISO 7932)
Коагулаза-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 тяжелых металлов

Тяжёлый металл*	Количество (ppm)
Pb (свинец)	<1 ppm
Hg (ртуть)	<0.03 ppm
Cd (кадмий)	<0.1 ppm

*Анализируется на регулярной основе

Паспорт безопасности

Данный продукт не является опасным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Регламент REACH, статья 31). Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления определённой 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 Регламентом (ЕС) №1829/2003 и Регламентом (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 сульфит, люпин и моллюски.

ДАННЫЙ ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ МОЛОКО.

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

BSE/TSE

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

Lyofast Y 082 B



Спецификация

Другая информация

Красители Данный продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Регламентом (ЕС) №1333/2008.

Упаковка Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, содержащие три слоя (в порядке снаружи внутрь): полиэстер, алюминий, полиэтилен. Упаковочный материал является пищевым.

Условия хранения и срок годности Культуры следует предпочтительнее хранить при температуре -18°C (-0.4°F) или ниже. При данных условиях 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 обычно имеют сертификат КОШЕР. Пожалуйста, ознакомьтесь с доступными сертификатами на сайте www.saccosystem.com.

ХАЛЯЛЬ Культуры компании Сакко обычно имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. Пожалуйста, ознакомьтесь с доступными сертификатами на сайте www.saccosystem.com.

Сервис и техническое обслуживание Данный продукт соответствует ГОСТ 34372-2017 стандарту России. 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.