

## Lyofast MS 064 CM

Спецификация

### Общая информация

#### Описание

В состав Lyofast MS 064 CM входят специально отобранные штаммы *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, и *Streptococcus thermophilus*. Lyofast MS 064 CM обеспечивает равномерное и контролируемое производство свежего сыра, мягкого сыра и полутвердого сыра. Lyofast MS 064 CM обладает способностью к ферментации цитрата.

#### Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. Равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания. Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

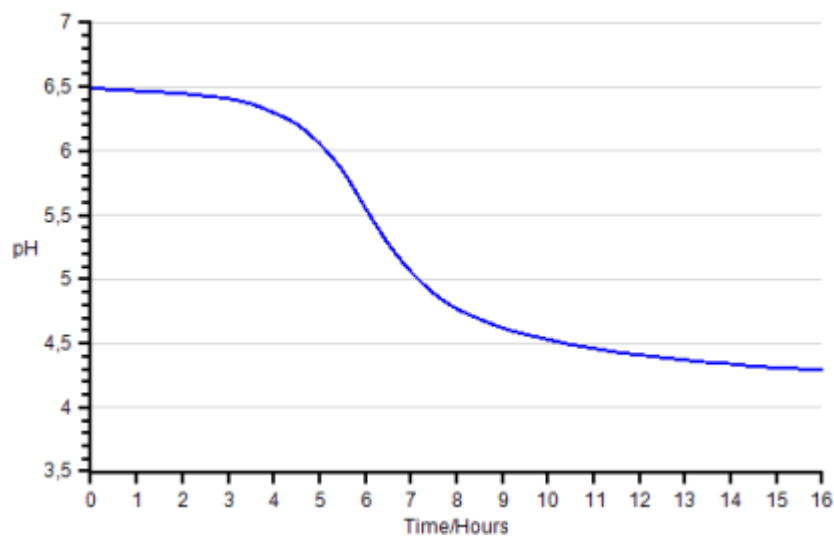
Продукт	УС/100 л	Продукт	УС/100 л
Свежий сыр	0.5-2.0	Мягкий сыр	0.7-2.0
Полутвёрдый сыр	1.0-2.5		

#### Ротация

Рекомендуемые ротации Lyofast MS 062 CM/MS 066 CM.

#### 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 температура/время/значение pH: 34 °C/6.5 часов/pH 5.2 ± 0.1.



## Техническая информация

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

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	30-37 °C
Максимальная температура нагревания	макс. 43 °C
Сквашивающая способность	pH 4.2
Производство газа/цитрата/уреазы	++
Уреазная активность	+
Производство диацетила	++

## Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика (ссылка)
<i>Vacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	M10 (ISO 7932)
Коагулаза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 10 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
<i>Кишечная палочка</i>	< 1 КОЕ/г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
<i>Листерия моноцитогенная*</i>	Не обнаружено в 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 тяжёлых металлов 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 обязательно (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.

### Статус ГМО

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.

### Статус BSE/TSE

Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА 410/01 ред. 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0.4^{\circ}\text{F}$ ), 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 web site [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

#### Кошер

Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

#### Халяль

Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

### Сервис и техническое обслуживание

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.