

# Lyofast LF 55

## Спецификация

### Общая информация

#### Описание

**Lyofast LF 55** – лиофилизированная культура, в состав которой входит специально отобранный штамм *Lactobacillus fermentum*, обеспечивающий равномерное и контролируемое производство сыров со средней или высокой интенсивностью образования глазков и ярко выраженным ароматом.

**Lyofast LF 55** применяется как в производстве твердых сыров (таких как Чеддер, Эмменталь и другие виды швейцарских сыров), так и в производстве полутвёрдых сыров (Дандо, Швейцарский Тильзитер, Раклет и др.).

Кроме этого, **Lyofast LF55** может применяться, с добавлением или без добавления заквасочных культур, в производстве мягких сыров с круглыми глазками (например, Пальмита).

#### Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко 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
Твердый сыр	0.5-2.0	Швейцарский сыр	0.5-2.0
Полутвердый сыр	0.2-1.0	Мягкий сыр	1.0-5.0

#### Техническая информация

Общие рекомендации по внесению закваски: 1 доза =  $10^{11}$  КОЕ.

При внесении в 100 л молока 1 доза обеспечивает порядка  $10^6$  КОЕ/мл молока.

Данные получены при соблюдении стандартных лабораторных условий соответственно, могут рассматриваться как общие рекомендации.

Показатели	Результат
Оптимальная температура для роста	25-45°C (77-113 °F)
Образование газа/цитрата/мочевины	+++

#### 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	< 10 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
Кишечная палочка	< 1 КОЕ/г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
Листерия моноцитогенная*	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

#### Анализы 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

# Lyofast LF 55

## Спецификация

### 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.

### 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0.4^{\circ}\text{F}$ ) 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 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте [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).

# Lyofast LF 55

## Спецификация

- 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** 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.