

# Lyofast LL 1

## Спецификация

### Общая информация

#### Описание

В состав Lyofast LL 1 входят специально отобранные штаммы *Lactobacillus delbruekii ssp. lactis*.

Lyofast LL 1 обеспечивает равномерное и контролируемое производство сыров группы Паста Филата и твердых сыров, таких как Эмменталь.

Благодаря высокой пептидазной активности, Lyofast LL 1 способствует устранению горечи в сыре, а также усиливает пропионовокислородное брожение в сырах группы Маасдам, Эмменталь.

#### Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий и равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания. В приведенных ниже продуктах Lyofast LL 1 обычно используется в комбинации с *Streptococcus thermophilus* и с другими видами *Lactobacillus* или без них.

Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

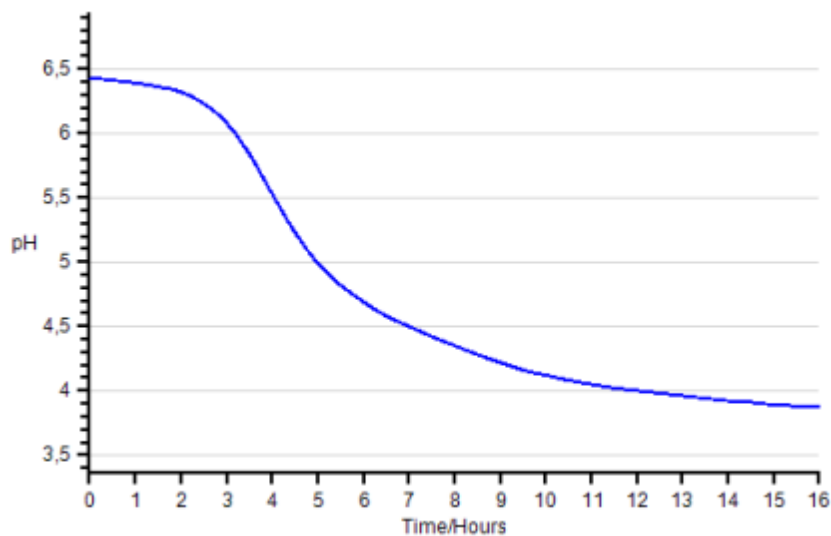
Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Швейцарский сыр	0.05-0.3	Сыр Грана	0.2-1.0
Моццарелла	0.4-2.0		

#### Данные по сквашиванию

Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9 % при заданной температуре.

Профиль сквашивания: норма внесения 10 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выражена как соотношение: время/pH: 5.5 часов/pH 4.7 ± 0.15 при 43°C (109.4 °F).



# Lyofast LL 1

## Спецификация

### Техническая информация

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

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	37-45°C (98.6-113 °F)
Температура нагревания	Макс. 57 °C (134.6 °F)
Сквашивающая способность	pH 3.9
Протеолитическая активность для сыра	+(+)

### Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
Vacillus cereus	< 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)
Salmonella*	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

Показатели	Количество (ppm)
Тяжёлый металл*	
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 LL 1

## 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 глубокой заморозки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из двух 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](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** 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.