

**Описание**

В состав **Lyofast ST 055** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus* ускоренной ферментации, Lyofast ST 055 обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, мягкого сыра и твердого сыра.

**Применение**

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. Процесс должен происходить в стерильных условиях, необходимо обеспечить равномерное распределение культуры путем легкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

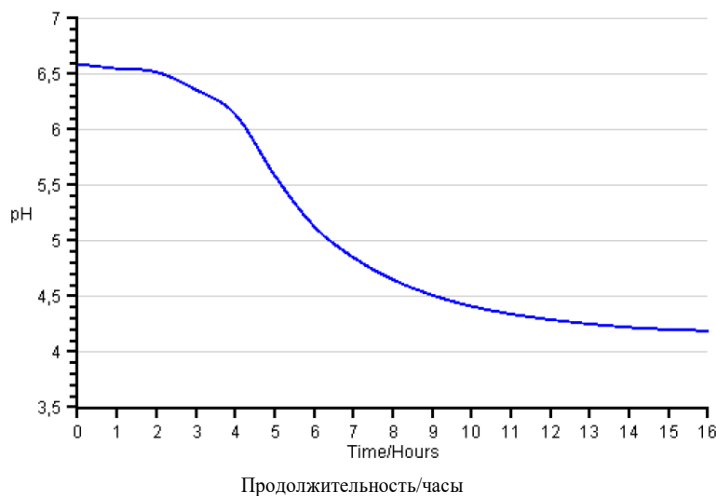
Продукт	УС/100 л. Продукт	УС/100 л
Кисломолочный продукт	0.5-1.0	Моцарелла 1.0-2.0
Твердый сыр	0.5-1.0	

**Ротация**

Рекомендуемая ротация ST 051 / ST 053 / ST 057.

**Информация по кислотообразованию**

Стандартное лабораторное тестирование осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 10 %.  
 Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 1 УС на 100 литров молока.  
 Стандартная активность: выраженная как соотношение – температура/ продолжительность/ рН:  
 37°C/5.5 часов/рН 5.2 ± 0.1.

**Данные по заквасочной культуре**

Данные были получены в стандартных лабораторных условиях и, соответственно, должны рассматриваться как общие рекомендации.

Оптимальная температура для роста	34-45°C	Максимальная температура сквашивания	Макс. 53°C
Результат сквашивания	pH 4.2	Пост-ацидофикация	Δ pH 0.3
Активность уреазы	+	Образование аромата йогурта	+(+)
Протеолитическая активность для сыра	+		

**Хранение**

Не вскрытые пакеты следует хранить при температуре ниже - 18°C.

<b>Упаковка</b>	Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast ST 055 имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.	
<b>Срок хранения</b>	18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -18°C. Срок хранения включает в себя до 14 дней транспортировки при температуре до 30°C.	
<b>Тяжелые металлы</b>	Pb (свинец) Hg (ртуть) Cd (кадмий)	<1 ppm <0.03 ppm <0.1 ppm
	<i>Анализ на регулярной основе*</i>	
<b>Микробиологические данные</b>	<i>Bacillus cereus</i> Коагулаза-положительные* стафилококки Энтеробактерии <i>Кишечная палочка</i> <i>Листерия моноцитогенная</i> * Грибки и дрожжи <i>Сальмонелла spp</i> *	<100 КОЕ/г метод: Сакко M10 (1) <10 КОЕ/г метод: Сакко M11 (2) <10 КОЕ/г метод: Сакко M2(3) <1 КОЕ/г метод: Сакко M27 (4) не обнаружено в 25 г метод: Сакко M13 (5) <10 КОЕ/г метод: Сакко M3 (6) не обнаружено в 25 г метод: Сакко M12 (7)
	*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1) ISO 7932; (2) ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5) ISO 11290-1-2; (6) ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93	
<b>ГМО</b>	Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 90/220/ЕЕС. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) No. 1829/2003 и Директивой (ЕС) No. 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.	
<b>Аллергены</b>	Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их производных: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит; зерновые, содержащие глютен, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.	
<b>Информация о безопасности</b>	С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosrl.it">www.saccosrl.it</a>	
<b>Сертификат</b>	Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.	
<b>ISO:</b>	Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, по системе ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года.	
<b>Кошерная сертификация</b>	Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.	
<b>Сервис</b>	Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.	
<b>Ответственность</b>	Данная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никакой ответственности при нарушении патентных прав не подразумевается и не предполагается.	