

# Lyofast ST 081

## Спецификация

### Общая информация

#### Описание

**Lyofast ST 081** – лиофилизированная заквасочная культура. В состав входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus* с быстрым кислотообразованием.

**Lyofast ST 081** обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, сыров группы Паста Филата (типа Моцарелла) и твердых сыров.

#### Применение

Обратите внимание, что содержимое каждого пакета предназначено только для одноразового использования. В частности, эффективность закваски невозможно гарантировать, если смешиваемые компоненты разделяются и используются меньшими количествами. К тому же мы рекомендуем вносить весь объём заквасочной культуры непосредственно в перерабатываемую смесь 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
Кисломолочные продукты	0.5-1.0	Моцарелла/сыры группы Паста Филата	0.5-2.0
Твердый сыр	0.5-1.0		

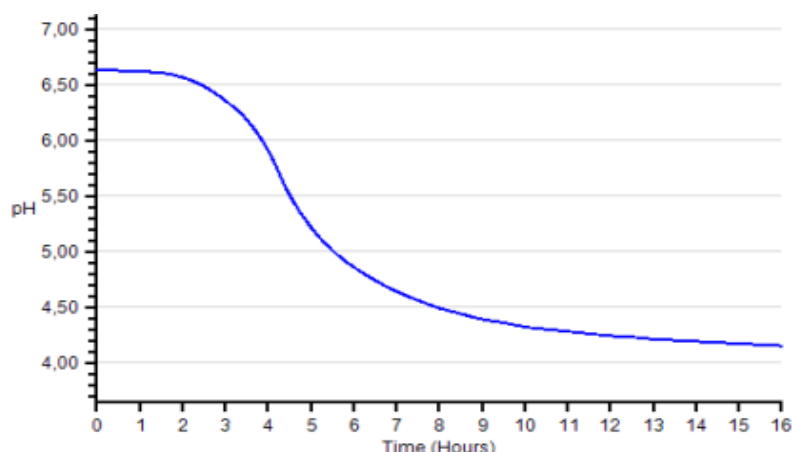
#### Ротация

Рекомендуемые ротации: Lyofast ST 083/ST 085/ST 087.

#### 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: время/pH: 5 часов/pH 5.20 ± 0.15.



#### Техническая информация

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

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	34-45°C (93.2-113° F)
Максимальная температура нагревания	макс. 53 °C (127.4 °F)
Сквашивающая способность	pH 4.10

# Lyofast ST 081

## Спецификация

### Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
Bacillus 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*	25 г	M13 (ISO 11290-1-2)
Дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г	M03 (ISO 6611/IDF 94)
Salmonella spp*	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

Тяжёлый металл*	Количество (ppm)
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.

### 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.

# Lyofast ST 081

## Спецификация

<b>Упаковка</b>	Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухо непроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен. Упаковочный материал является пищевым.
<b>Условия хранения и срок годности</b>	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.
<b>Сертификат анализа</b>	Сертификат анализа на партию доступен по запросу.
<b>Сертификаты</b>	
<b>Общая сертификация</b>	Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a> .
<b>Кошер</b>	Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a> .
<b>Халяль</b>	Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a> .
<b>Сервис и техническое обслуживание</b>	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.
<b>Ответственность</b>	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.