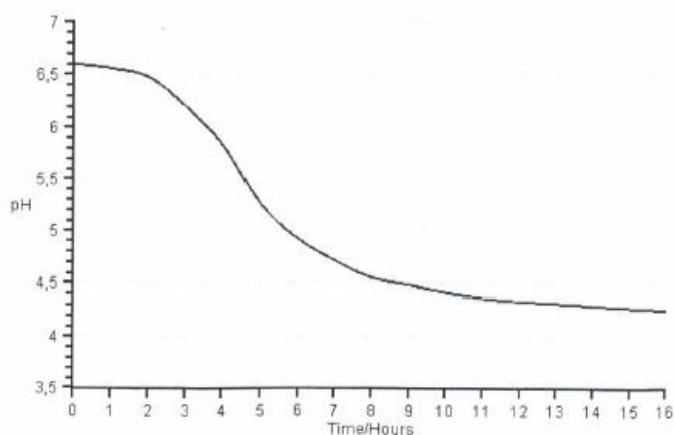


Описание. В состав **Lyofast ST 071** входит специально подобранная смесь штаммов быстросквашивающих культур *Streptococcus thermophilus*, что обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, свежего сыра и твердого сыра.

Применение. Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. При этом необходимо обеспечить хорошее распределение заквасочных культур путём лёгкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски:

| Продукт | УС/100 л | Продукт | УС/100 л |
|------------------------|----------|-----------|----------|
| Кисломолочные продукты | 0.5-1.0 | Моцарелла | 0.5-2.0 |
| Твердый сыр | 0.5-1.0 | | |

Рекомендуемая ротация - Lyofast ST 073/ST 075/ST 077.



Стандартное лабораторное тестирование сквашивания осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 9%.

Параметры сквашивания: норма внесения закваски - 1 УС на 100 литров молока

Стандартная активность, выраженная как соотношение температура/продолжительность/pH: 37°C / 5 часов / pH 5.2 ± 0,1.

Информация по закваскам.

Данные получены в стандартных лабораторных условиях, и, соответственно, их следует рассматривать только как общие рекомендации.

| | | | |
|-----------------------------------|---------|--------------------------------------|-----------|
| Оптимальная температура для роста | 34-45 D | Максимальная температура сквашивания | Макс. 53C |
| Окислительная способность | pH 4.2 | Пост-ацидификация | t pH 0.3 |
| Активность уреазы | + | Ароматообразование для йогурта | |

Хранение.

Невыскранные пакеты следует хранить при температуре ниже -17°C.

| | | | |
|----------------------------------|---|----------------------|----------------------|
| Упаковка | Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухопроницаемые алюминиевые пакеты. Упаковочный материал – для пищевых продуктов. Lyofast ST 071, имеющийся в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC. | | |
| Срок хранения | 18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°C. | | |
| Тяжелые металлы | Pb (свинец) | <1 ппм | |
| | Hg (ртуть) | <0.03 ппм | |
| | Cd (кадмий) | <0.1 ппм | |
| | <i>*Анализируется на регулярной основе.</i> | | |
| Микробиологические данные | <i>Bacillus cereus</i> | <100 КОЕ/г | Метод: Сакко М10 (1) |
| | <i>Коагулаза-положительные</i> | | |
| | <i>стафилококки*</i> | <10 КОЕ/г | Метод: Сакко М11 (2) |
| | <i>Энтеробактерии</i> | <10 КОЕ/г | Метод: Сакко М2 (3) |
| | <i>Кишечная палочка</i> | <1 КОЕ/г | Метод: Сакко М27 (4) |
| | <i>Листерия моноцитогенная*</i> | Не обнаружено в 25 г | Метод: Сакко М13 (5) |
| | <i>Плесени и дрожжи</i> | <10 КОЕ/г | Метод: Сакко М3 (6) |
| | <i>Сальмонеллы spp*</i> | Не обнаружено в 25 г | Метод: Сакко М12 (7) |
| | 7*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1) ISO 7932; (2) ISO 6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5) ISO 11290-1-2; (6) ISO 6611/IDF 94; (7) ISO 6785/IDF 93. | | |
| ГМО | Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Европейской Директивой 2001/18/СЕ. 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. | | |
| Аллергены | Используемое сырьё, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их дериватов: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит, глютен-содержащие зерновые, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу. | | |
| Информация о безопасности | С Паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте: www.saccosrl.it | | |
| Сертификат | Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу. | | |
| ISO Кошерная сертификация | Компания Sacco S.r.l. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 г. Культуры компании Сакко обычно имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания. | | |
| Сервис | Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе заквасочных культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу. | | |
| Ответственность | 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. | | |