

Lyofast SA 441 B



Описание

В состав **Lyofast SA 441 B** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus*, производящие ЭПС, с добавлением пробиотических штаммов *Lactobacillus acidophilus*. **Lyofast SA 441 B** обеспечивает равномерное и контролируемое производство мягких кисломолочных продуктов.

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
Кисломолочный продукт	1.0-5.0	

Ротация

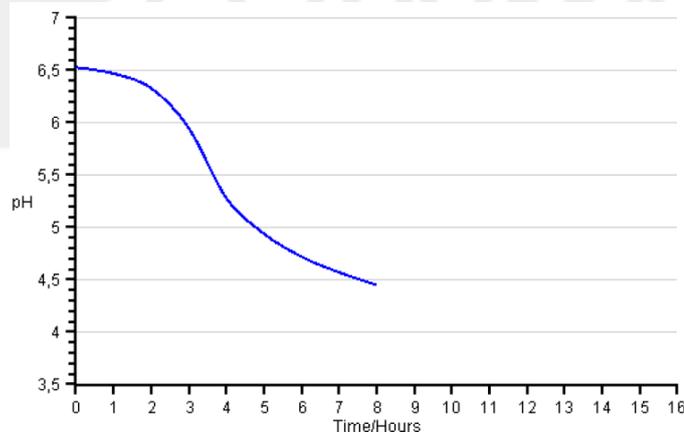
Рекомендуемые ротации: SA 440 B.

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию 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: 43°C / 8 ч. / pH 4.5 ± 0.15.



Продолжительность/часы

Данные по заквасочной культуре

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

Оптимальная температура для роста	37-45°C	Максимальная температура сквашивания	Макс. 53°C
-----------------------------------	---------	--------------------------------------	------------

Результат сквашивания	pH 4.3	Формирование структуры	5 ± 1 сек/г
-----------------------	--------	------------------------	-------------

Постокисление	Δ pH 0.3
---------------	----------

Хранение

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



Lyofast SA 441 B



Упаковка	Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast SA 441 B имеется 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 ppm
	Hg (ртуть)	<0.03 ppm
	Cd (кадмий)	<0.1 ppm
Микробиологические данные	<i>Bacillus cereus</i>	<100 КОЕ/г метод: Сакко M10 (1)
	Коагуляза-положительные* стафилококки	<10 КОЕ/г метод: Сакко M11 (2)
	Энтеробактерии	<10 КОЕ/г метод: Сакко M2 (3)
	<i>Кишечная палочка</i>	<1 КОЕ/г метод: Сакко M27 (4)
	<i>Листерия моноцитогенная*</i>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M13 (5)
	Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г метод: Сакко M3 (6)
	<i>Сальмонелла spp'</i>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M12 (7)
	<i>*Анализ проводится на регулярной основе. Информация по всем аналитическим методам предоставляется по запросу.</i>	
ГМО	(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. Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/ЕС. Штаммы выделяются из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) №1829/2003 и Директивой (ЕС) 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.	
Аллергены	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.	
Информация о безопасности	С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте www.saccosrl.it	
Сертификат	Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.	
ISO:	Компания Sacco S.r.l. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года.	
Кошерная сертификация	Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.	
Сервис	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.	
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.	