

Lactoferm MFC Cheese-Tek®**Описание:**

Концентрированная, лиофилизированная молочная заквасочная культура для прямой инокуляции (DVI®), идеальна для производства сыров из коровьего и козьего молока, таких как Фета произведенная путем ультрафильтрации (UF) и традиционная Фета.

Натуральная мезофильно-термофильная культура, состоящая, в убывающем порядке, из следующих компонентов:

Lactococcus lactis subsp. lactis

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Дозировка:

Культура поставляется в полиэтиленовом/алюминиевом пакете, содержащем разовую дозу для прямой инокуляции, характеризующуюся соответствующим специфичным к фагу вращением. На каждом пакете указаны код, единицы измерения, номер производственной серии и срок годности продукта.

Рекомендованная дозировка:	1 ЕД на 100 литров молока
Специфичное к фагу вращение:	1-4-5-6

Порядок применения:

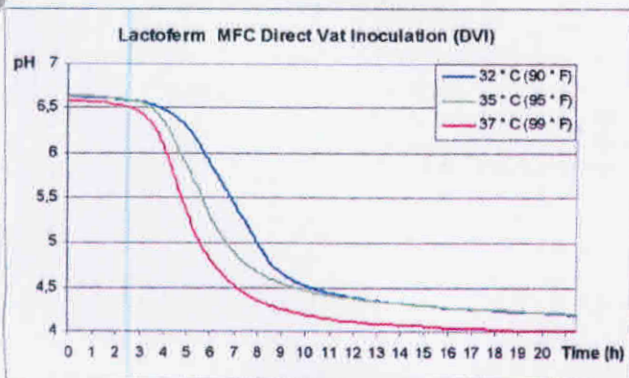
Извлечь культуру из морозильника и использовать дезинфицирующее вещество для дезинфекции верхней части упаковки и инструмента, который используется для вскрытия упаковки. Инокулировать культуру непосредственно в обрабатываемое молоко без предварительной реактивации. Для равномерного распределения культуры перемешивать в течение нескольких минут.

Характеристики культуры:

Оптимальная температура для роста:	32 - 37°C
Максимальная температура нагрева:	40°C
Выделение газа:	-
Протеолитическая активность:	++
Ферментативная активность:	+++
Устойчивость к действию соли (выраженная в виде 50% ингибирования)	3% NaCl

Ферментативная активность

Прямая инокуляция (DVI) культурой Lactoferm MFC



Метод: ISO 26323/IDF 213:2009	Субстрат: восстановленное обезжиренное молоко 9,5%
Термообработка: 110°C x 30 минут	Инокуляция: 1ЕД на 100 литров молока

Информация, содержащаяся в настоящем документе, основана на результатах наших лабораторных исследований и исследований в реальных условиях.

Заявления, сделанные в настоящем документе, не представляют собой какие-либо прямые или подразумеваемые гарантии.

Наша компания не несет ответственности за нарушение патентов или товарных знаков.

Заявление об отсутствии ГМО и аллергенов:

Продукт MFC не содержит генетически модифицированных микроорганизмов и производится в соответствии с Директивами (EP) №1829-1830/2003 и 1169/2011 с учетом последующих изменений.

Аллергены	ДА	НЕТ
Зерновые продукты, содержащие глютен		X
Ракообразные		X
Куриные яйца		X
Рыба		X
Арахис		X
Соя (без ГМО)		X
Молоко	X	
Орехи		X
Сельдерей		X
Горчица		X
Кунжут		X
Двуокись серы и сульфиты (>10 мг/кг)		X
Люпин		X
Моллюски		X

Микробиологическая чистота:

Микроорганизмы	Способ	Результат
Общее количество микроорганизмов	UNI EN ISO 4833	≥5,0 E+10 КОЕ/г
Бактерии группы кишечной палочки	ISO 4832:2006	<10 КОЕ/г
Энтеробактерии	INT. MET. 00245	<100 КОЕ/г
Дрожжевые и плесневые микроорганизмы	ISO 21527-1:2008	<100 КОЕ/г
<i>Heteroferm. lactobacilli</i>	INT. MET. 010	<10 КОЕ/г
<i>Staphylococcus aureus</i>	UNI ISO 6888-1:2004	<100 КОЕ/г
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6579:2004	Отсутствие/25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005	Отсутствие/25 г

Условия хранения и срок годности:

При хранении в не вскрытой оригинальной упаковке при температуре -18°C продукт сохраняет свои свойства в течение 12 месяцев, при температуре +5°C – в течение 3 месяцев.

/Логотип/
Биокем срл

/Подпись/

/Печать:

БИОКЕМ С.Р.Л.
Номер плательщика НДС 03979611005
Виа Фрателли Россели, д. 38 – 00015
Монтеротондо (Рим), Италия/