

# Lyofast LPR A

## Спецификация

### Общая информация

#### Описание

В состав **Lyofast LPR A** входят отобранные штаммы *Lactobacillus rhamnosus* и *Lactobacillus plantarum*.

**Lyofast LPR A** является защитной культурой, подавляющей рост плесеней и дрожжей.

**Lyofast LPR A** может применяться в производстве кисломолочных продуктов и сыров в качестве нестартовой культуры молочнокислой бактерии. Культура обеспечивает слабую кислотность и аромат при медленной цитратной ферментации.

#### Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. Равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания.

Также культура может быть добавлена в солевой раствор без хлора, а затем следует распылить полученную суспензию по поверхности сыра при соблюдении стерильных условий.

В качестве рекомендаций можно использовать следующие данные (были получены при стандартных лабораторных условиях и, следовательно, могут рассматриваться как руководство):

Продукт	Доза/100л	Продукт	Доза/100л
Полутвёрдый сыр	1.0-10.0	Твёрдый сыр	1.0-10.0
Мягкий сыр	1.0-10.0	Свежий сыр	1.0-10.0
Йогурт, длительного сквашивания	1.0-10.0	Йогурт, быстрого сквашивания	1.0-10.0

#### Техническая информация

Рекомендации по внесению: 1 доза равна  $10^{11}$  КОЕ; при внесении в 100 литров молока 1 доза образует примерно  $10^6$  КОЕ/мл молока.

Данные получены при стандартных лабораторных условиях и, следовательно, должны рассматриваться как рекомендация:

Характеристика	Результат
Оптимальная температура для роста	25-45°C
Образование аромата	+++
Защитное воздействие при	4-10°C

#### Микробиологические данные

Анализ	Результат	Метод (Ссылка)
<i>Bacillus cereus</i>	<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)
<i>Escherichia coli</i>	<1 КОЕ/г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Не обнаружено в 25 г	M13 (ISO 11290-1-2)
Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г	M03 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Salmonella</i> spp.*	Не обнаружено в 25 г	M12 (ISO 6785/IDF 93)

\*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу.

## Информация о безопасности

### Тяжелые металлы

Тяжёлый металл*	Кол-во (ппм)**
Pb (свинец)	<1
Hg (ртуть)	<0.03
Cd (кадмий)	<0.1

\*Анализируется на регулярной основе.

### Паспорт безопасности

Данный продукт не является вредным, по этой причине предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Ознакомьтесь со Статьей 31).  
Паспорт безопасности был создан в качестве добровольного представления надёжной информации, которая может оказаться полезной при обращении с продуктом.  
Информация о безопасности может быть предоставлена по запросу.

### ГМО

Организмы SACCO не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/ЕС.  
Данный продукт не требует маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) №1829/2003 и Директивой (ЕС) №1830/2003.

### Аллергены

Все сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы, люпин и моллюски.  
**Данный продукт содержит МОЛОКО.**  
Список аллергенов соответствует Директиве (ЕС) №1169/2011.

### BSE/TSE статус

Данный продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/10 Редакция 3.

## Дополнительная информация

### Красители

Данный продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Директивой ЕС №1333/2008.

### Информация об упаковке

Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, содержащие три слоя (в порядке снаружи внутрь): полиэстер, алюминий, полиэтилен. Упаковочный материал является пищевым.

### Хранение и срок годности

Закваски следует предпочтительнее хранить при температуре -18°C (-0,4°F) или ниже. При данных условиях и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.

### Сертификат анализа

Сертификат анализа на партию может быть предоставлен по запросу.

### Сертификация

#### Общая

Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com)

#### Кошер

Культуры Sacco, как правило, имеют сертификаты Кошер. Пожалуйста, ознакомьтесь с сертификатами на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com)

## **Lyofast LPR A** Спецификация

### **Халяль**

Культуры Sacco, как правило, имеют сертификаты Халяль. Пожалуйста, ознакомьтесь с сертификатами на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com)

### **Сервис и технологическая поддержка**

Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и рекомендаций по выбору культур, а также по вопросам их 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.

Этот документ может быть не самой актуализированной версией спецификации. Для получения наиболее актуального формата обратитесь на наш сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.

