

Lyofast MOT 094 EE

Описание

В состав **Lyofast MOT 094 EE** входят специально отобранные штаммы *Lactococcus lactis* ssp.*lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp.*bulgaricus* и *Lactobacillus helveticus*. **Lyofast MOT 094 EE** обеспечивает равномерное и контролируемое производство мягкого сыра, полутвердого сыра и твердого сыра.

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.

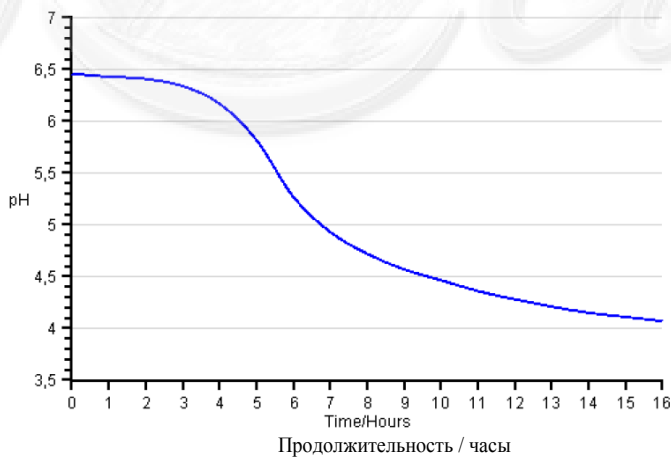
| Продукт | УС/100 л | Продукт | УС/100 л |
|-------------|----------|-----------------|----------|
| Мягкий сыр | 1.0-2.0 | Полутвердый сыр | 1.0-2.0 |
| Твердый сыр | 1.0-2.0 | | |

Ротация

Рекомендуемая ротация Lyofast MOT 092 EE.

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование 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/6 часов/pH 5.2±0.1.



Данные по заквасочной культуре

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

| | | | |
|-----------------------------------|---------|--------------------------------------|-----------|
| Оптимальная температура для роста | 30-37°C | Максимальная температура сквашивания | Макс.49°C |
| Результат сквашивания | pH 4.0 | Активность уреазы | + |

Хранение

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

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

Lyofast MOT 094 EE

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Упаковка | Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast MOT 094 EE 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 ппм |
| | Hg (ртуть) | <0.03 ппм |
| | Cd (кадмий) | <0.1 ппм |
| | <i>Анализ на регулярной основе*</i> | |
| 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) |
| | Кишечная палочка | <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>*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1)ISO 7932; (2)ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5)ISO 11290-1-2; (6)ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93</i> | |
| ГМО | Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/ЕС. 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 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, по Системе 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. | |