

Lyofast KL 8

Описание

Lyofast KL 8 – дрожжевая культура, в состав которой входит *Kluyveromyces lactis*. Применяемая как поверхностная культура, Lyofast KL 8 обеспечивает контролируемое созревание сыра, усиливая развитие вкусоароматики. Lyofast KL 8 вначале использует остаточный сахар, а затем способствует нейтрализации pH вследствие ассимиляции молочной кислоты. На мягких сырах используется остаточный сахар. Далее, Lyofast KL 8 ингибирует рост присущей сыру плесени. При применении в молоке Lyofast KL 8 обеспечивает контролируемое образование CO₂ из лактозы и/или галактозы. Lyofast KL 8 может также применяться в производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир и кумыс.

Применение

Разведите Lyofast KL 8 в воде при соблюдении стерильных условий в течение прибл. 30 минут и обеспечьте хорошее диспергирование культуры посредством периодического легкого помешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски:

| <u>Продукт</u> | <u>Дозировка</u> | <u>Продукт</u> | <u>Дозировка</u> |
|----------------|------------------|--|---------------------|
| Кисломолочный | 0,1-0,3 x 100 л | Поверхностная обработка, распыление или погружение | 0,1-0,3 x 1 раствор |

Данные по заквасочной культуре

Указания по внесению закваски: 1 доза – 10¹⁰ КОЕ/г.

Оптимальная температура для роста 15-37°C

Условия хранения

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

Данные по упаковке

Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухо- непроницаемые алюминиевые пакеты. Упаковочный материал - для пищевых продуктов. Продукт имеется в наличии в упаковках, стандартизированных в единицах активности: 10 и 50 UC.

Срок хранения

18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°C.

Содержание тяжелых металлов

Pb (Свинец) < 1 ппм
Hg (Ртуть) < 0,03 ппм
Cd (Кадмий) < 0,1 ппм

**Анализируется на регулярной основе.*

Lyofast KL 8

Микробиологические данные

| | | |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| <i>Bacillus cereus</i> | < 100 КОЕ/г | Метод: Сакко M10(1) |
| Коагулаза-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) |
| Листерия моноцитогенная* | Не обнаружены в 25 г. | Метод: Сакко M13(5) |
| Посторонние плесени и дрожжи | < 10 КОЕ/г | Метод: Сакко M3(6) |
| Сальмонеллы <i>spp.</i> * | Не обнаружены в 25 г. | Метод: Сакко M12(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/ЕС. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствуют ГМО в соответствии с Регламентом (ЕС) 1829/2003 и Регламентом (ЕС) 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Аллергены

Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Во всех материалах отсутствуют нижеследующие компоненты и их дериваты: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит, глютен-содержащие зерновые, сельдерей, горчица, соя и люпин. Соответствующее подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Информация о безопасности

Паспорт безопасности продукта размещен на сайте: www.saccosrl.it.

Сертификат

Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.

ИСО

Компания Сакко С.р.л. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, сертифицирована по системе ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года.

Кошерная сертификация

Культуры компании Сакко обычно имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.

Lyofast KL 8

Сервисное обслуживание Свяжитесь, пожалуйста, со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе заквасочных культур и по вопросам применения в производстве. Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

Ответственность Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается.

