

Lyofast ST 053

Описание

В состав **Lyofast ST 053** входит специально подобранная смесь штаммов быстросквашивающих культур *Streptococcus thermophilus*, что обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, свежего сыра и твердого сыра.

Применение

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. При этом необходимо обеспечить хорошее распределение заквасочных культур путём лёгкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски:

Продукт	УС/100 л	Продукт	УС/100 л
Кисломолочные продукты	0.5-1.0	Моцарелла	1.0-2.0
Твердый сыр	0.5-1.0		

Ротация

Рекомендуемая ротация Lyofast ST 051/ST 055/ST 057.

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование сквашивания 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 / 5.5 часов / pH 5.2 ± 0,1.



Данные по заквасочной культуре

Данные получены в стандартных лабораторных условиях, и, соответственно, их следует рассматривать только как общие рекомендации.

Оптимальная температура для роста	34-45	Максимальная температура сквашивания	Макс. 53
Окислительная способность	pH 4.2	Пост-ацидификация	pH 0.3
Активность уреазы		Ароматообразование для йогурта	

Хранение

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

Lyofast ST 053

Упаковка	Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты. Упаковочный материал – для пищевых продуктов. Lyofast ST 053, имеющийся в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.		
Срок хранения	18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°С.		
Тяжелые металлы	Pb (свинец)	<1 ппм	
	Hg (ртуть)	<0.03 ппм	
	Cd (кадмий)	<0.1 ппм	
	*Анализируется на регулярной основе.		
Микробиологические данные	<i>Vacillus cereus</i>	<100 КОЕ/г	Метод: Сакко M10 (1)
	Коагулаза-положительные стафилококки*	<10 КОЕ/г	Метод: Сакко M11(2)
	<i>Энтеробактерии</i>	<10 КОЕ/г	Метод: Сакко M2 (3)
	<i>Кишечная палочка</i>	<1 КОЕ/г	Метод: Сакко M27 (4)
	<i>Кишечная палочка</i>	Не обнаружено в 25 г	Метод: Сакко M13 (5)
	<i>Листерия моноцитогенная*</i>	<10 КОЕ/г	Метод: Сакко M3 (6)
	<i>Плесени и дрожжи</i>	<10 КОЕ/г	Метод: Сакко M12 (7)
	<i>Сальмонеллы spp*</i>	Не обнаружено 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/СЕ. 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 сырьё, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их дериватов: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит, глютен-содержащие зерновые, 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 Кошерная сертификация	Компания Sacco S.r.l. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 г. Культуры компании Сакко обычно имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.		
Сервис	Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе заквасочных 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.		