



## Lyofast LH 13

## Описание

В состав **Lyofast LH 13** входят специально отобранные штаммы *Lactobacillus helveticus*. Lyofast LH 13 служит в качестве добавочной культуры и способствует равномерному и контролируемому процессу производства сыра с интенсификацией вкуса благодаря высокой активности протеиназы и пептидазы в комбинации с другими стартовыми культурами на основе сычужного фермента, такими как *Streptococcus thermohpilus*.

## Применение

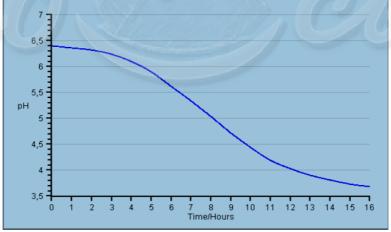
Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

| Продукт                | UC/100  | л. Продукт      | UC/100 л |
|------------------------|---------|-----------------|----------|
| Моцарелла/паста филата | 0.5-2.0 | Полутвердый сыр | 0.5-2.0  |
|                        |         |                 |          |
|                        |         | Твердый сыр     | 0.5-2.0  |
|                        |         |                 |          |

Информация по кислотообразованию Стандартное лабораторное тестирование осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре в соотношении  $10\,\%$ . Параметры сквашивания: норма внесения закваски -1 UC на  $100\,$  литров молока.

Стандартная активность: выраженная как соотношение - температура/продолжительность/рН:

 $37^{\circ}$ С/6.5 часов/рН  $5.5 \pm 0.1$ .



Продолжительность/часы

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

| Оптимальная температура для роста | 37-40°C | Максимальная температура<br>сквашивания | Макс.<br>49°С |
|-----------------------------------|---------|---|---------------|
| Результат сквашивания             | pH 3.6  | Протеолитическая активность для сыра    | +++           |

Корректировка: 2 of 19/08/2014

Хранение

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

Опубликовано: 30/04/2009





## Lyofast LH 13

Упаковка Закваски сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухонепроницаемые

алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast LH 13 имеется в

наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.

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

Тяжелые металлы Рb (свинец) <1 ппм

 ${
m Hg}$  (ртуть) <0.03 ппм Cd (кадмий) <0.1 ппм

Анализ на регулярной основе\*

Микробиологические

данные Bacillus cereus <100 KOE/г метод: Сакко M10 (1)

Сальмонелла spp' 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)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

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 (EC) 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 на партию может быть предоставлен по запросу.

ISO: Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года,

ISO 22000:2005 и FSSC.

Кошерная

сертификация Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат с 2014, 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.

М91 LH13/2/UK/0 Опубликовано: 30/04/2009 Корректировка: 2 of 19/08/2014 2/2