

Описание

В состав **Lyofast YHL 092 F** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis*, и *Lactobacillus helveticus*. **Lyofast YHL 092 F** обеспечивает равномерное и контролируемое производство полутвердого и твердого сыров.

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.

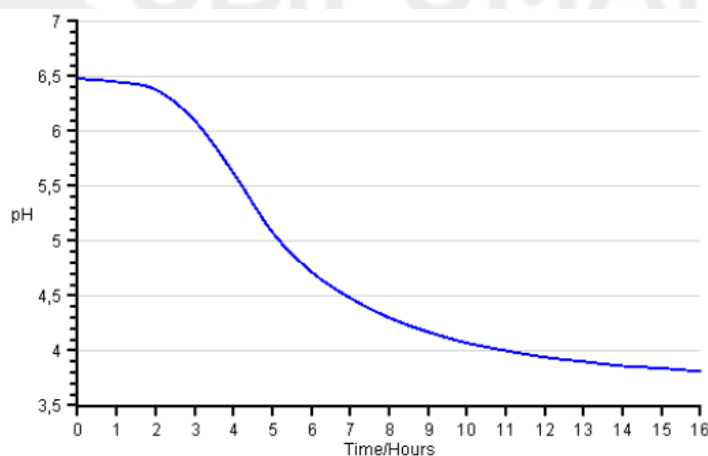
Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Полутвердый сыр	1.0-2.0	Твердый сыр	1.0-2.0
Моцарелла / паста филата	1.0-2.0		

Ротация

Рекомендуемая ротация YHL 094 F/YHL 096F.

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 10%.
 Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 1 УС на 100 литров молока.
 Стандартная активность: выраженная, как соотношение температура / продолжительность / pH: 45°C/ 4.5 часов / pH 5.3 ± 0.15.



Продолжительность/часы

Данные по заквасочной культуре

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

Оптимальная температура для роста	43°C	Максимальная температура сквашивания	Макс. 55°C
Результат сквашивания	pH 3.8	Протеолитическая активность для сыра	++
Газообразование/цитрат/мочеви на	+		

Хранение

Не вскрытые пакеты следует хранить при температуре ниже - 18°C.

Упаковка	Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast YHL 092 F имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.																					
Срок хранения	12 месяцев при условии хранения при температуре 4°C или ниже и 18 месяцев при условии хранения при температуре -18°C или ниже. В срок хранения входят также до 14 дней транспортировки при температуре ниже 30 °C.																					
Тяжелые металлы	<table border="0"> <tr> <td>Pb (свинец)</td> <td><1 ппм</td> </tr> <tr> <td>Hg (ртуть)</td> <td><0.03 ппм</td> </tr> <tr> <td>Cd (кадмий)</td> <td><0.1 ппм</td> </tr> </table> <p><i>Анализ на регулярной основе*</i></p>	Pb (свинец)	<1 ппм	Hg (ртуть)	<0.03 ппм	Cd (кадмий)	<0.1 ппм															
Pb (свинец)	<1 ппм																					
Hg (ртуть)	<0.03 ппм																					
Cd (кадмий)	<0.1 ппм																					
Микробиологические данные	<table border="0"> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td><100 КОЕ/г</td> <td>метод: Сакко M10 (1)</td> </tr> <tr> <td>Коагуляза-положительные* стафилококки</td> <td><10 КОЕ/г</td> <td>метод: Сакко M11 (2)</td> </tr> <tr> <td>Энтеробактерии</td> <td><10 КОЕ/г</td> <td>метод: Сакко M2(3)</td> </tr> <tr> <td>Кишечная палочка</td> <td><1 КОЕ/г</td> <td>метод: Сакко M27 (4)</td> </tr> <tr> <td><i>Листерия моноцитогенная*</i></td> <td>не обнаружено в 25 г</td> <td>метод: Сакко M13 (5)</td> </tr> <tr> <td>Грибки и дрожжи</td> <td><10 КОЕ/г</td> <td>метод: Сакко M3 (6)</td> </tr> <tr> <td><i>Сальмонелла spp</i>'</td> <td>не обнаружено в 25 г</td> <td>метод: Сакко M12 (7)</td> </tr> </table> <p><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></p>	<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>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)																				
ГМО	Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 90/220/ЕЕС. 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 паспорт 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, 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.																					