

**Lactoferm LH Cheese-Tek®****Описание:**

Концентрированная, лиофилизированная молочная заквасочная культура для прямой инокуляции (DVI®), идеальна для производства твердых сортов сыра из коровьего и козьего молока и сыра из растянутого сырного сгустка.

Это натуральная термофильная культура, состоящая, в убывающем порядке, из следующих компонентов:

*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*  
*Lactobacillus helveticus*

**Дозировка:**

Культура поставляется в полиэтиленовом/алюминиевом пакете, содержащем разовую дозу для прямой инокуляции, характеризующуюся соответствующим специфичным к фагу вращением. На каждом пакете указаны код, единицы измерения, номер производственной серии и срок годности продукта.

Рекомендованная дозировка:	1 ЕД на 100 л молока
Специфичное к фагу вращение:	3-6-8-9

**Порядок применения:**

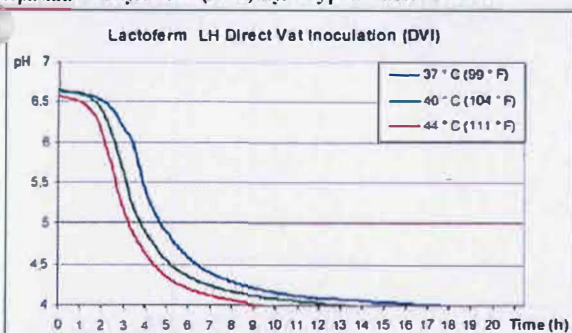
Извлечь культуру из морозильника и использовать дезинфицирующее вещество для дезинфекции верхней части упаковки и инструмента, который используется для вскрытия упаковки. Инокулировать культуру непосредственно в обрабатываемое молоко без предварительной реактивации. Для равномерного распределения культуры встряхивать в течение нескольких минут.

**Характеристики культуры:**

Оптимальная температура для роста:	37-40°C
Максимальная температура нагревания:	45°C
Выделение газа:	-
Протеолитическая активность:	++++
Ферментативная активность:	+++
Устойчивость к соли: (выраженная как 50% ингибирования)	3,5% NaCl

**Ферментативная активность:**

Прямая инокуляция (DVI) культурой Lactoferm LH



Метод: ISO 26323/IDF 213:2009	Субстрат: восстановленное обезжиренное молоко 9,5% RSM
Термообработка: 110°C x 30 мин	Инокуляция: 1 ЕД x 100 л молока

Информация, содержащаяся в настоящем документе, основана на результатах наших лабораторных исследований и исследований в реальных условиях.  
Заявления, сделанные в настоящем документе, не представляют собой какие-либо прямые или подразумеваемые гарантии.  
Наша компания не несет ответственности за нарушение патентов или товарных знаков.

**Заявление об отсутствии ГМО и аллергенов:**

Продукт LH не содержит генетически модифицированных микроорганизмов и производится в соответствии с Директивой (ЕС) №1829-1830/2003 и 1169/2011 с учетом последующих изменений.

Аллергены	ДА	НЕТ
Зерновые продукты, содержащие глютен		X
Ракообразные		X
Куриные яйца		X
Рыба		X
Арахис		X
Соя (без ГМО)		X
Молоко	X	
Орехи		X
Сельдерей		X
Горчица		X
Семена кунжута		X
Двуокись серы и сульфиты (>10 мг/кг)		X
Люпин		X
Моллюски		X

**Микробиологическая чистота:**

Микроорганизмы	Метод	Результат
Общее количество микроорганизмов	UNI EN ISO 4833	≥=5,0 E+10 КОЕ/г
Бактерии группы кишечной палочки	ISO 4832:2006	<10 КОЕ/г
Энтерококк	INT. MET. 00245	<100 КОЕ/г
Дрожжевые и плесневые микроорганизмы	ISO 21527-1:2008	<100 КОЕ/г
<i>Heteroferm. lactobacilli</i>	INT. MET. 010	<10 КОЕ/г
<i>Staphylococcus aureus</i>	UNI ISO 6888-1:2004	<100 КОЕ/г
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6579:2004	Отсутствие/25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005	Отсутствие/25 г

**Условия хранения и срок годности:**

При хранении в не вскрытой оригинальной упаковке при температуре -18°C продукт сохраняет свои свойства в течение 12 месяцев, при температуре +5°C – в течение 3 месяцев.

/Логотип/  
Биокем с р л

/Подпись/

/Печать:

**БИОКЕМ С.Р.Л.**  
Номер плательщика НДС 03979611005  
Виа Фрателли Россели, д. 38 – 00015  
Монтеротондо (Рим), Италия/