

Lyofast SE 2

Description

Lyofast SE 2 est constituée d'une souche de *Staphylococcus equorum* spécialement sélectionnée pour assurer un traitement uniforme et contrôlé en production de fromage à pâte molle; et aide à donner un développement plus contrôlé de la morge avec une coloration plus rapide, et une meilleure inhibition du développement de moisissure. En raison de la haute activité protéolytique et lipolytique, l'arôme du fromage est augmenté.

Utilisation

Hydrater la culture en poudre dans de l'eau sous conditions aseptiques pendant 30 minutes en assurant de la bonne dispersion par une agitation lente. La suspension peut être utilisée par vaporisation sur la surface du fromage.

Produit	Dose
Solution de lavage (morge)	1.0-5.0

Stockage

Les sachets fermés doivent être maintenus à température < à -17°C.

Données d'emballage

Les cultures lyophilisées sont emballées dans des sachets imperméables à l'eau et à l'air. Les matériaux d'emballage sont alimentaire. Lyofast SE 2 est disponible en 5, 10 ou 50 doses. 1 dose contient 10 puissance 11 CFU.

Durée de conservation

L'activité est maintenue pendant 12 mois à une température < -17 °C.

Spécification métaux lourds

Pb (plomb) < 1 ppm
Hg (mercure) < 0.03 ppm
Cd (cadmium) < 0.1 ppm

* Analyser sur une base régulière.

Spécification microbiologiques

<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g
Coagulase positive staphylococci*	< 10 CFU/g
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 1 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Pas détecté dans 25 g
Moisissures et levures indésirables	< 10 CFU/g
<i>Salmonella</i> spp.*	Pas détecté dans 25 g

* Analyser sur une base régulière.

Lyofast SE 2

GMO

Les souches microbiennes ne sont pas génétiquement modifiées selon la Directive Européenne 2001/18/EC. Les sources d'isolation des souches sont naturelles.

La matière première utilisée est sans GMO selon la Règlementation (EC) No.1829/2003 et la Règlementation (EC) 1830/2003. Déclaration disponible sur demande.

Allergènes

Les matières premières utilisées sont généralement d'origine laitière.

Toutes ces matières ne contiennent pas les composants suivants ou leurs dérivés: arachide, noix, sésame, œuf, poisson, crustacés, mollusque, coquillage, sulfite, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, soja et lupin. Déclaration disponible sur demande.

Information de sécurité

Material Safety Data Sheet est disponible sur www.saccosrl.it

Certificat

Le certificat du lot est disponible sur demande.

ISO et Kosher

SACCO S.r.l est UNI EN ISO 9001:2008 certifié depuis 1998, ISO 22000:2005 et FSSC 22000 certifié depuis 2014. Les cultures SACCO sont généralement approuvées Kashé, excepté les cultures d'affinages.

Service

Pour plus d'information sur: le choix des cultures / process / autres emballages / unités de ventes; contacter votre distributeur.

Responsabilité

Ces informations sont basées sur notre connaissance et présentées en bonne foi. Cela ne suppose ou ne suggère aucune garantie contre une infraction de licence.