

Description Lyofast LC 4P1 est constituée d'un mélange de souches de *Lactobacillus casei* inhibitrices de *Clostridium ssp* et par conséquent inhibitrices de fermentation butyrique dans les fromages lorsqu'elles sont utilisées comme cultures d'appoint se développant comme flore secondaire ou NSLAB dans le fromage. Lyofast LC 4P1 a été développée par l'équipe du Professeur Ylva à KU Life.

Utilisation répandre la culture en poudre directement dans le lait sous conditions aseptiques en veillant que la culture soit bien dispersée par une agitation lente. Les doses suivantes peuvent être utilisées comme préconisations générales pour l'application comme culture de protection.

Produit	Dose/100 de lait	Produit	dose/100 l de lait -
Pâtes cuites	1(min 0.2)	pâte Molle	1(min 0.2)
Pâte pressée	1(min 0.2)		

Information complémentaire Ces données ont été obtenues en laboratoire sous conditions standardisées. En conséquence elles doivent être utilisées comme informations générales. 1 dose/100 l donnent minimum 5×10^5 cfu /ml de lait (soit 1×10^5 de chaque souche)

Température optimale de croissance 25-45°C

Stockage Les sachets fermés doivent être maintenues à température = ou < à -18°C

Données d'emballage Les cultures lyophilisées sont emballées dans des sachets imperméables à l'eau et à l'air. Le matériel est alimentaire.

Lyofast LC 4P1 est disponibles en 5, 10 et 50 doses

Durée de conservation 18 mois avec stockage à -18 °C ou < La date limite d'utilisation inclue 14 jours de transport à température inférieure à 30°C.

Spécification métaux lourds

Pb (plomb)	< 1ppm
Hg (mercure)	< 0 .03 ppm
Cd (cadmium)	< 0.1 ppm

Spécification microbiologiques

Bacillus cereus	<100 CFU/g
Coagulase positive staphylococci	<10 CFU/g
Enterobacteriaceae	<10 CFU/g
Escherichia coli	<1 CFU/g
Listeria monocytogenes	pas détecté dans 25 g
Levures/moisissures	<10 CFU/g
Salmonella spp	pas détecté dans 25 g

GMO Les souches microbiennes ne sont pas génétiquement modifiées selon la Directive Européenne 90/220/EEC. 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, blé, celeri, moutarde, soja et lupin. Déclaration disponible sur demande.

Information de sécurité Material Safety Data Sheet est disponible sur www.sacco.it

Certificat le certificat du lot est disponible sur demande

ISO Sacco S .r.l est UNI EN ISO 9901 :2008 depuis 1998.

Kosher les cultures sont généralement approuvées Kosher à l'exception des cultures d'affinages de surfaces.

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

Responsabilité : ces informations sont basées sur notre connaissance et présentée en bonne foi. Cela ne suppose ou ne suggère aucune garantie contre une infraction de licence.

