



Lyofast LPAL



Description Lyofast LPAL est constituée d'une souche sélectionnée de *Lactobacillus plantarum* produisant des bactériocines. Lyofast LPAL est une culture de protection inhibitrice de bactéries indésirables telles que *Listeria monocytogenes* et généralement ssp *Listeria*. La culture est appliquée comme traitement de surface des fromages.

Information complémentaire Ces données ont été obtenues en laboratoire sous conditions standardisées. En conséquence elles doivent être utilisées comme informations générales. En utilisation comme probiotique dose contient 10.11 CFU et dans 100 litres de lait une dose donne approximativement 10.6 CFU/ml de lait

Température optimale de croissance 25-45°C

Stockage Les sachets fermés doivent être maintenus 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 LPAL est disponibles en 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



Lyofast LPAL



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) 1831/2003. 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.