

Lyofast Y 450 B

Description **lyofast Y 450 B** est constituée de souches spécialement sélectionnées de *Lactobacillus delbruecki* peu acidifiants et de *Streptococcus thermophilus* rapides qui produisent des EPS favorisant la viscosité pour assurer la production uniforme et contrôlée de yaourt fermes et brassés très doux avec une viscosité importante....

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.

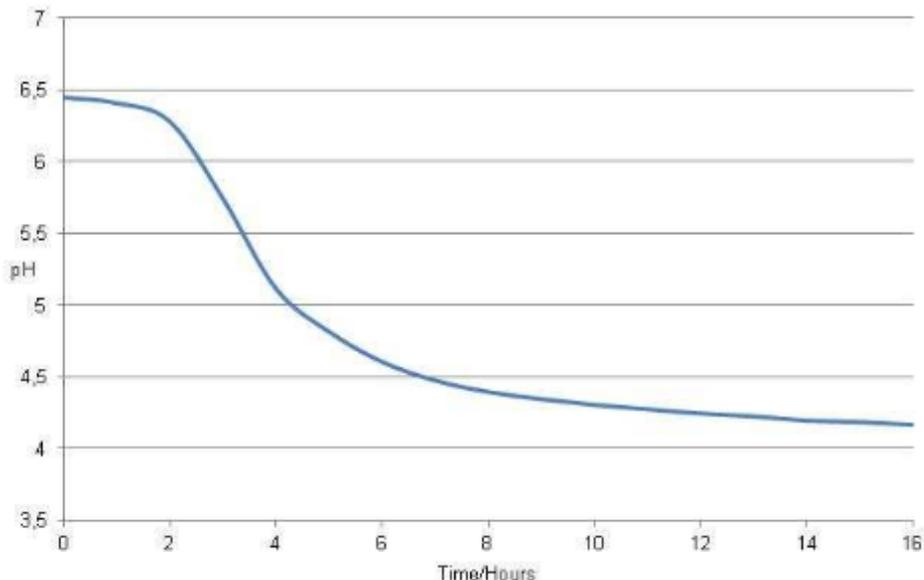
Produit	UC/100 de lait	Produit	UC/100 l de lait
Yaourt incubation courte	2.0-4.0	yaourt incubation longue	0,5- 1.0 -

Rotation La rotation recommandée est Y 452B/Y 456 B

Acidification un test d'acidification est effectué en laboratoire sur du lait reconstitué à 10% à température définie.

Taux d'ensemencement correspondant à 1 UC pour 100 litres de lait.

Activité standard : exprimée en température/temps/pH : 43°C/7.5 heures/pH 4,50+- 0,15



Lyofast Y 450 B

Information complémentaire Ces données ont été obtenues en laboratoire sous conditions standardisées. En conséquence elles doivent être utilisées comme informations générales.

Température optimale de croissance	43°C	activité uréasique	+
Aptitude acidifiante	pH 4,0	Texture	5 +- 1 sec/g
Production d'arôme en yaourt	+(+)		

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.

Lyofast Y 450 B est disponibles en 10 et 50 UC

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 Y 450 B

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.

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m