

Lyofast Y 082 B

Описание

В состав **Lyofast Y 082 B** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus* и небольшое количество быстро ферментирующих штаммов *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, не способных к синтезу ЭПС или синтезирующих ЭПС в малом количестве, Lyofast Y 082 B обеспечивает равномерное и контролируемое производство ароматного йогурта с традиционным вкусом, средней степени ацидофикации. Однако в основном Lyofast Y 082 B используется в производстве свежего сыра, мягкого сыра и твердых сыров.

Применение

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. Процесс должен происходить в стерильных условиях, необходимо обеспечить равномерное распределение культуры путем легкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

Продукт	УС/100	л. Продукт	УС/100
Йогурт ускоренной ферментации	2.0-4.0	Йогурт длительной ферментации	0.5-1.0
Мягкий сыр	1.0-4.0	Твердый сыр	0.5-2.0

Ротация

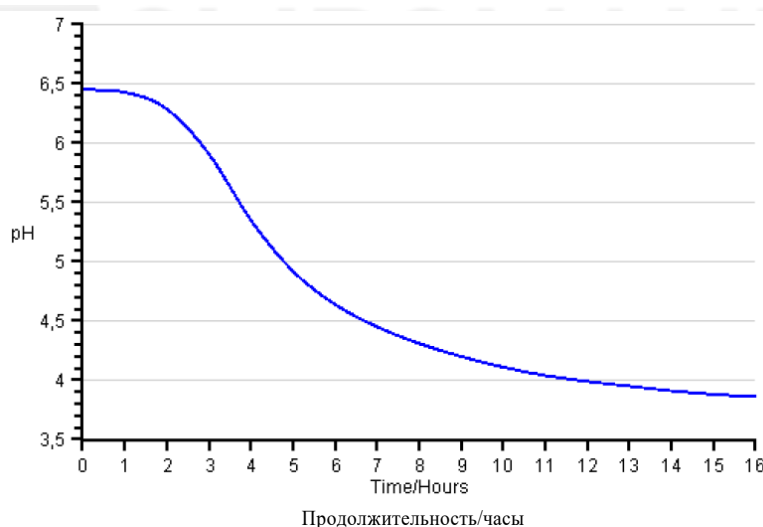
Рекомендуемая ротация Lyofast Y 080 B/Y 084 B/Y 086 B

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 10%

Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 1 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выраженная, как соотношение температура/продолжительность/pH: 43°C/6 часов/pH 4.5 ± 0.15



Я
Л
И
Я

Данные по заквасочной культуре

Данные были получены в стандартных лабораторных условиях и, соответственно, должны рассматриваться как общие рекомендации.

Оптимальная температура для роста	43°C	Активность уреазы	+
Результат сквашивания	pH 3.8	Формирование структуры	0.8 ± 0.3 сек/г
Образование аромата йогурта	+++		
Пост-ацидофикация	Δ pH 0.4		

Хранение

Невыкрытые пакеты следует хранить при температуре -18°C и ниже.

Lyofast Y 082 B

Упаковка Завраски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast Y 082 B имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.

Срок хранения 12 месяцев при условии хранения при температуре 4°C или ниже и 18 месяцев при условии хранения при температуре -18°C или ниже. В срок хранения входят также до 14 дней транспортировки при температуре ниже 30 °C.

Тяжелые металлы

Pb (свинец)	<1 ппм
Hg (ртуть)	<0.03 ппм
Cd (кадмий)	<0.1 ппм

*Анализ на регулярной основе**

Микробиологические данные

<i>Bacillus cereus</i>	<100 КОЕ/г	метод: Сакко M10 (1)
Коагуляза-положительные* стафилококки	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M11 (2)
Энтеробактерии	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M2(3)
<i>Кишечная палочка</i>	<1 КОЕ/г	метод: Сакко M27 (4)
<i>Листерия моноцитогенная*</i>	не обнаружено в 25 г	метод: Сакко M13 (5)
Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г	метод: Сакко M3 (6)
<i>Сальмонелла spp'</i>	не обнаружено в 25 г	метод: Сакко M12 (7)

**Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1)ISO 7932; (2)ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5)ISO 11290-1-2; (6)ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93*

ГМО

Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 90/220/ЕЕС. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) No. 1829/2003, и Директивой (ЕС) No. 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Аллергены

Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их производных; арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит; зерновые, содержащие глютен, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.

Информация о безопасности

С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте www.saccosrl.it

Сертификат

Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.

ISO:

Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC с 2014 года.

Кошерная

сертификация

Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.

Сервис

Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

Ответственность

Данная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никакой ответственности при нарушении патентных прав не подразумевается и не предполагается.