



Lactoferm MSY-910 Cheese -Tek®

Description

Culture lactique concentrée, lyophilisée pour la cuve directe
Inoculation (DVI ®) idéale pour faire des fromages au lait de vache et de chèvre, tels que Tvorog, Fromage cottage, Fromage à la crème.
Cette culture peut également être utilisée dans la production de groupe de fromages continentaux. Cette culture a la caractéristique de produire de l'arôme et du CO₂.

Culture mésophile-thermophile naturelle composée par ordre décroissant par:

- Lactococcus lactis subsp. lactis
- Lactococcus lactis subsp. cremoris
- Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
- Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Dosage

La culture est fournie en sachet de polyéthylène/aluminium c une dose unique, pour inoculation directe, avec des rotations spécifiques pertinentes. Le code, les unités, le lot de production et la date d'e sont indiqués sur chaque paquet.

Recommended dosage:	1U for 100 lt of milk
Phage –specific rotation:	.6 .7 .8

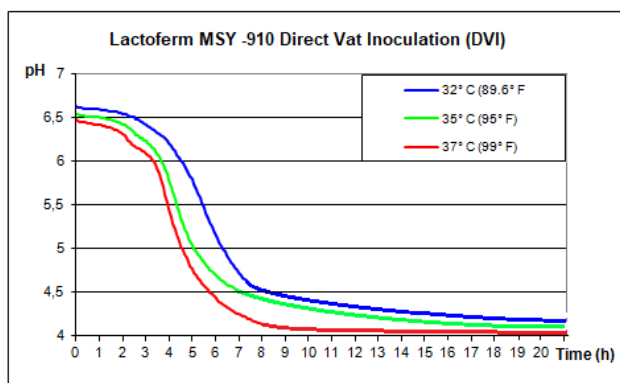
Modalité d'utilisation

Prenez la culture du congélateur et utilisez un agent désinfectant pour désinfecter à la fois la face supérieure du paquet et l'outil utilisé pour l'ouvrir. Inoculer la culture directement dans le lait traité, sans aucune réactivation préalable. Agiter pendant quelques minutes pour distribuer culture uniformément.

Caractéristiques

Température optimale pour la croissance :	30 - 37 °C
Température maximale de chauffage:	40 °C
Production de gaz :	++
Activité protéolytique :	-
Activité de fermentation :	+++
Tolérance au sel : (exprimée sous forme d'inhibition de 50 %)	2% NaCl

Activité fermentaire



Déclaration OGM et Allergènes

Le produit MSY ne contient aucun micro-organisme génétiquement modifié et est fabriqué conformément au règlement (CE) No. 1829-1830/2003 et 1169/2011 en tant que nouvelles modifications

Allergènes	Oui	Non
Céréales / gluten		X
Crustacé		X
Œuf		X
Poisson		X
Cacahuètes		X
Soja (sans OGM)		X
Lait	X	
Noix		X
Cèleri		X
Moutarde		X
Graine de sésames		X
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg)		X
Lupins		X
Coquillage		X

Contrôles microbiologiques

Total cell count	ISO 4833-1:2013	≥3.0 x 10 ¹⁰ CFU/g
Non lactic acid bacteria	ISO 13559/IDF153:2002	< 500 CFU/g
Yeasts and moulds	ISO 21527-2:2008	<10 CFU/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	< 10 CFU / g
Coliform bacteria	ISO 4832:2006	<10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2006	< 10 CFU/g
Coagulase positive staphylococci	UNI ISO 6888-1:2003	<10 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6785:2004	Absence/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO 11290-1:2005	Absence/25 g
Enterococcus	INT. MET. 012-1991	<100 CFU/g
Heteroferm. lactobacilli	INT. MET. 010-1991	<10 CFU/g

Stockage et DDM.

S'il est conservé dans son emballage scellé d'origine à une température de ≤-18°C, le produit conserve ses caractéristiques inchangées pendant 24 mois ou pendant 12 mois à +5°C.

Entreprise certifiée			
			Technical datasheet Rev 00 on 30.05.16
			Biochem s.r.l.

Notre société ne sera pas responsable de toute violation de brevet ou de marque
Les informations contenues dans ce document sont basées sur nos études en laboratoire et sur le terrain.
Les déclarations contenues dans ce document n'accordent aucune garantie expresse ou implicite d'aucune sorte.

Method: ISO 26323/IDF 213:2009	Substrate: Reconstituted skim milk 9,5% RSM
Heat treatment: 110°C x30'	Inoculation: 1 Ux100 lt of milk

