

Lactoferm SLB Cheese-Tek®

Descrizione:

Coltura di fermenti lattici liofilizzati concentrati per inoculo diretto in caldaia (DVI®)

il prodotto appartiene alla linea Cheese-Tek® ed in particolare alle colture termofile.

Coltura Termofila naturale composta in ordine decrescente da :

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Applicazione :

La coltura è specificatamente consigliata per la trasformazione di latte vaccino e ovino-vaccino, destinato alla produzione di formaggi semiduri e paste filate quali: Mozzarella di bufala, Mozzarella pizza, Latteria, Asiago .

Caratteristiche della coltura :

Temperatura ottimale di crescita:	37 - 44 °C
Temperatura massima di riscaldamento:	48 °C
Produzione di gas:	-
Attività proteolitica:	+++
Attività fermentativa:	+++
Tolleranza al sale (espressa come inibizione 50%) :	2% NaCl

Modalità d'uso:

Prelevare la coltura dal congelatore/frigorifero e sanificare con sanificante sia la superficie superiore della bustina che l'utensile utilizzato per l'apertura.

Inoculare la coltura tal quale direttamente nel latte di lavorazione, senza effettuare alcuna riattivazione preliminare. Agitare alcuni minuti in modo da assicurare l'omogenea distribuzione della coltura.

Dosaggio:

La coltura viene fornita in confezioni monodose ad inoculo diretto e semidiretto con relative rotazioni fagospecifiche. Le dosi fornite sono relative alla tecnologia, e ai valori di grasso e proteine normalmente presenti nel latte intero .

Il fornitore non si assume nessuna responsabilità se le confezioni verranno usate in modo diverso da quello indicato nella presente scheda tecnica.

Confezioni:

La coltura in forma liofilizzata è disponibile in confezioni di polietilene- alluminio per inoculo diretto in caldaia da 100 a 5.000 Lt di latte.

Il prodotto in forma liofilizzata viene venduto e distribuito in confezioni monodose, su ognuna delle quali è indicata la sigla, la quantità di latte da lavorare, il lotto di produzione e la data di scadenza.

Conservazione e Scadenza:

Dopo la ricezione il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per la durata di 12 mesi se conservato nelle confezioni integre a - 18 °C altrimenti per 3 mesi a +5°C .

Lactoferm SLB Cheese-Tek®

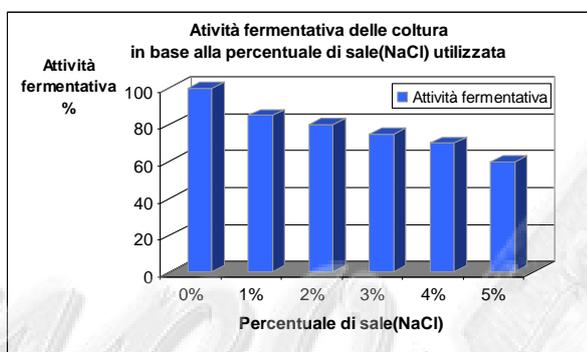
Controlli microbiologici:

Microrganismi	Metodo	Esito
Coliformi	ISO 4832:2006	<10 UFC/gr
Enterococchi	MET. INT. 00245	<100 UFC/gr
Lieviti e Muffe	ISO 21527-1:2008	<100 UFC/gr
Staphylococcus aureus	UNI ISO 6888-1:2004	<100 UFC/gr
Salmonella spp.	UNI ISO 6579:2004	Assente/25 gr
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005	Assente/25 gr

Certificazioni:

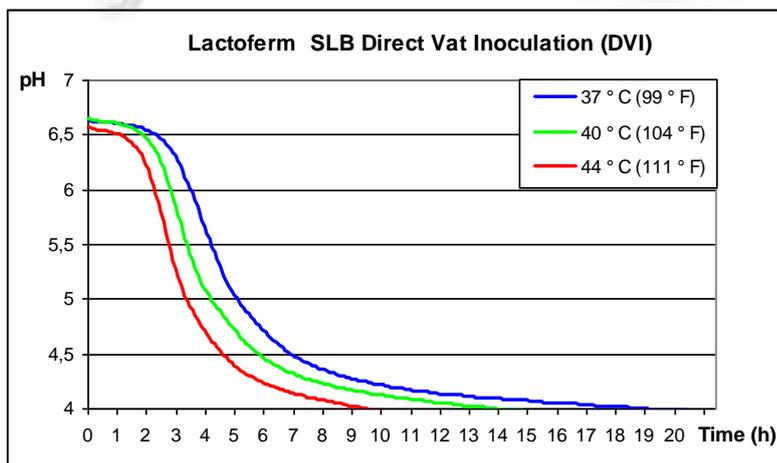
Biochem s.r.l. è certificata ISO 9001 : 2008 da BVQI . Il sistema di certificazione prevede il totale monitoraggio della filiera di produzione e la possibilità di tracciare il processo produttivo di ogni singola confezione.

Tolleranza al sale:



Metodo interno

Attività fermentativa:



Dichiarazione NO OGM e Allergeni

Il prodotto SLB non è composto da microrganismi geneticamente modificati ed è prodotto secondo il regolamento 1829-1830/2003 del Parlamento Europeo e n. 1169/2011 e s.m.i.

Allerges	Yes	No
Cereals containing gluten		X
Crustaceans		X
Eggs		X
Fish		X
Peanuts		X
Soy (GMO-free)		X
Milk	X	
Nuts		X
Celery		X
Mustard		X
Sesame seeds		X
Sulphur dioxide and Sulphites (>10mg/kg)		X
Lupins		X
Shellfish		X

Descrizione	Specifiche
Metodo	ISO 26323 / IDF 213:2009
Substrato	Latte ricostituito 9,5 % RSM
Tratt. termico	100°C X 30'
Inoculo	Dose da noi consigliata

