



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта: закваска бактериальная лиофилизированная прямого внесения

УО 110

Компания производитель:

“microMILK S.r.l.”, (Via degli Artigiani 37/39-26010 Cremosano (CR), Italy).

Поставщик: ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Состав:

Streptococcus salivarius spp. Thermophilus

Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus

Клеточная концентрация:

не менее $1,0 \times 10^{10}$ КОЕ/г

Применение: производство йогурта, сыров.

Ферментируемый объем: 100 л., 500 л., 1000 л., 2000 л., 5000 л.

Температура сквашивания: $40 \pm 2^\circ \text{C}$

Микробиологические показатели:

| | | |
|--|--------------------------------------|-------------|
| БГКП (колиформы) | в 1,0 г не допускаются | не выявлены |
| S.aureus | в 1,0 г не допускаются | не выявлены |
| Дрожжи и Плесени (сумма), КОЕ/г | не более 5 | не выявлены |
| Патогенные микроорганизмы, В том числе сальмонеллы ГММ | в 10 г не допускаются отсутствуют | не выявлены |

Токсичные элементы:

| | |
|--------|---------------------|
| Свинец | не более 1,0 мг/кг |
| Мышьяк | не более 0,2 мг/кг |
| Кадмий | не более 0,2 мг/кг |
| Ртуть | не более 0,03 мг/кг |

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородный сухой порошок
Вкус и запах: Чистый, кисломолочный
Цвет: От белого до кремового, розовый

Условия хранения и срок годности:

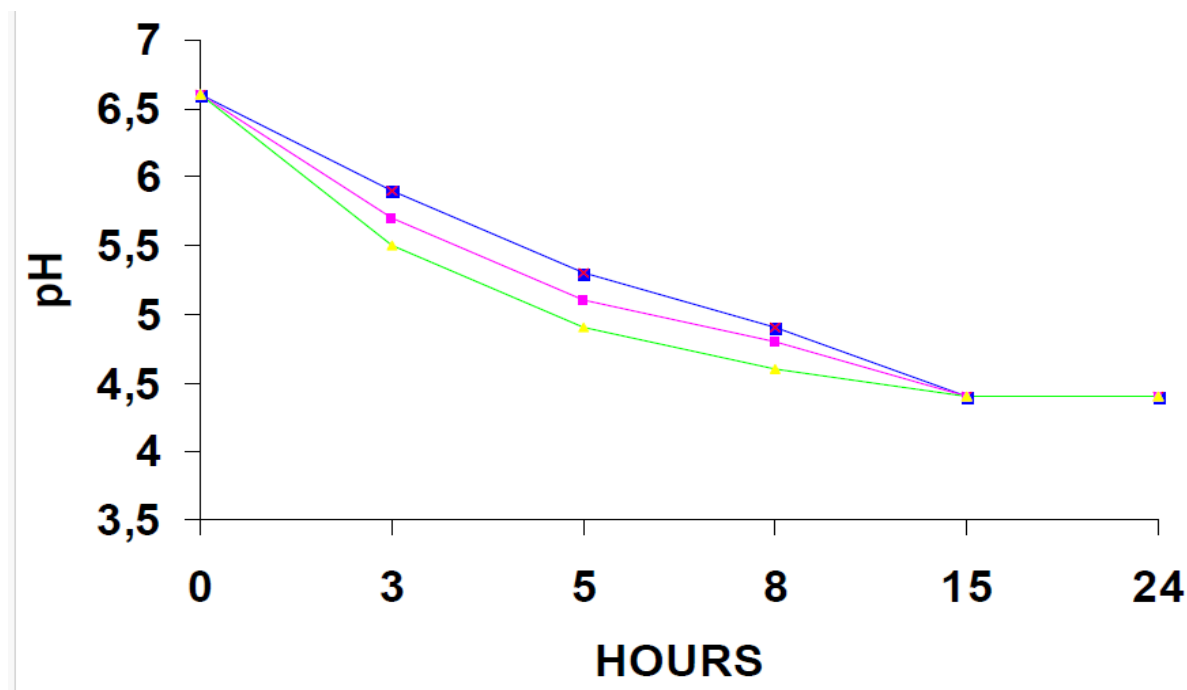
Хранить при температуре +4°C - 12 месяцев,
при температуре -18 °C - 24 месяца.

Срок годности включает транспортирование закваски до 15 дней при нерегулируемой температуре без снижения активности.

ГМО статус:

Не содержит и не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), а так же не производится из ГМО (на основании письменных заключений поставщиков о том, что поставляемое сырье получено без использования ГМО).

| Тест ферментативной активности | |
|--------------------------------|---|
| Температура | 38°C, 40°C, 42°C |
| Гидратация | 10 минут |
| Время ферментации | 15 часов |
| Дозировка | 1 U/100 литров |
| Используемое сырье | Обезжиренное молоко пастеризованное при 90°C, в течении 20 минут. |



| Время (часы) | 0 | 3 | 5 | 8 | 15 | 24 |
|--------------|------|------|------|------|------|------|
| pH t=36°C | 6,60 | 6,90 | 5,30 | 4,90 | 4,40 | 4,40 |
| pH t=38°C | 6,60 | 6,70 | 5,10 | 4,80 | 4,40 | 4,40 |
| pH t=40°C | 6,60 | 6,50 | 4,90 | 4,60 | 4,40 | 4,40 |

Аллергены:

В приведенной ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

| Аллергены | Да | Нет | Описание компонента |
|--|----|-----|---------------------|
| Каши содержащие глютен и продукты их переработки | | X | |
| Ракообразные | | X | |
| Рыба и продукты их переработки | | X | |
| Арахис и продукты их переработки | | X | |
| Соя и продукты их переработки | | X | |
| Молоко и продукты из него (включая лактозу) | X | | Лактоза |
| Орехи и продукты их переработки | | X | |
| Сельдерей и продукты их переработки | | X | |
| Горчица и продукты их переработки | | X | |
| Кунжут, семена кунжута | | X | |
| Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мл/л, выраженное как SO ₂ | | X | |
| Люпин и продукты их переработки | | X | |
| Мягкотелые | | X | |
| Яйца и продукты их переработки | | X | |

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством.

Упаковка:

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым покрытием. На каждом пакете указана следующая информация: производитель; наименование; ротация; номер партии; дата производства; срок хранения.

Дополнительные сведения: Сертификат ISO 9001, HACCP, FSSC 22000