

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для напитка бифидобактерии ВВ

Состав: Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve

Описание: концентрированные лиофилизированные пробиотические культуры – комплекс бифидобактерии

Применение:

- основное назначение культуры - производство биопродуктов резервуарным и термостатным способом;
- культуру можно использовать совместно с кефирной, йогуртовой или мезофильной заквасками для производства биокефира, биоюгурта или биосметаны;
- ВВ-культуры образуют полисахариды и тем самым увеличивают вязкость продуктов.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Характеристика конечного продукта	средняя вязкость, умеренная кислотность, низкая постферментативная кислотообразующая деятельность, традиционный вкус и аромат
Клеточная концентрация	минимум 1 x 10 ¹⁰ КОЕ/г
Используемая питательная среда	обезжиренное восстановленное молоко с 10% содержанием сухого вещества, выдерживаемое в течение 45 минут при температуре 99°C. Нормализация до pH 6,6
Вносимая доза культур	1 пакетик бакконцентрат ВВ-1 для прямого внесения на 1 000 л (2,0÷2,5 у/100 л)
Ферментация	7 ÷ 8 часов до pH 5,3 ± 0,1 при 38 ± 1°C
Количество бифидобактерии конечного продукта	106 КОЕ/г
Бактериальная чистота	
Coliforms	отсутствует в 1 г ISO 5541-1/2
Staphylococcus aureus	отсутствует в 25 г ISO 6888
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г NF V 08-055
Salmonellae	отсутствует в 25 г EN 12824
Дрожжи и плесени	< 1/г IDF 94 В
Содержание токсичных элементов	
Свинец, Pb	< 1,0 мг/кг
Кадмий, Cd	<0,1 мг/кг
Ртуть, Hg	< 0,03 мг/кг
Медь, Cu	< 1,0 мг/кг
Мышьяк, As	<1,0 мг/кг
Цинк, Zn	<1,0 мг/кг

Упаковка: пакетики из трехслойной пленки для прямого внесения на 500 и 1 000 л

Условия хранения: культуры следует хранить при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 80 %. Продолжительность хранения – не более 1 года. Культуры можно перевозить без специального охлаждения не более 72 часов.