

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для биоюгурта ВУ

Состав: Bifidobacterium complex, lactobacillus delbrueckii bulgaricus, Streptococcus salivarius sp thermophiles

Описание: пробиотические культуры для фруктовых и низкожирных бифидопродуктов

Применение:

- основное назначение культуры - производство фруктовых и низкожирных йогуртовых продуктов. Подходит для производства йогурта резервуарным способом;
- культуры придают продуктам высокую плотность, дающую возможность равномерного распределения фруктовых добавок и их задерживания во всем объеме без оседания на дно;
- культуры придают продуктам мягкий вкус и аромат, высокую вязкость и обладают низким уровнем постокисления.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Клеточная концентрация	минимум 1 x 10 ¹⁰ КОЕ/г
Бифидобактерии	минимум 1 x 10 ⁹ 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 ВУ-37 для прямого внесения на 1 000 л (2,0÷2,5 у/100 л)
Ферментация	5 ÷ 6 часов до pH 4,6 ± 0,1 при 42±1°C
	6 ÷ 7 часов до pH 4,6 ± 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 B
Содержание токсичных элементов	
Свинец, Pb	< 0,10 мг/кг
Кадмий, Cd	<0,10 мг/кг
Ртуть, Hg	< 0,03 мг/кг
Медь, Cu	< 1,00 мг/кг
Мышьяк, As	<1,00 мг/кг
Цинк, Zn	<1,00 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.