

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для кефирного напитка К

Состав: Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp cremoris, Lactococcus lactis sp lactis biovardiacetylactis, saccharomyces unisporus, Streptococcus salivarius sp thermophilus, , lactobacillus delbrueckii bulgaricus

Описание: концентрированные лиофилизированные культуры на базе оригинальных кефирных грибков

Применение: культура используется при производстве кефира

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 в температуре 99°C. Нормализация до pH 6,5
Вносимая доза культур	1 пакетик бакконцентрат К-10 для кефира прямого внесения на 1 000 л (2,0÷2,5 у/100 л)
Ферментация	6 ÷ 7 часов до pH 4,6 ± 0,1 при 36± 1°C
	8 ÷ 9 часов до pH 4,6 ± 0,1 при 32± 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	<0,1 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 л 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.