

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для сметаны МС

Состав: Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp cremoris, Lactococcus lactis sp lactis biovar diacetylactis leuconostoc mesenteroides sp cremoris. Streptococcus salivarius sp thermophilus

Описание: концентрированные лиофилизированные мультиштаммовые культуры из совместимых селекционных нелизогенных фагоустойчивых штаммов

Особенность культуры: низкая степень образования CO₂

Применение:

- культура используется при производстве сметаны резервуарным и термостатным способом и для молочнокислых ассортиментов;
- в состав микрофлоры входят штаммы лактококков и термофильного стрептокока, обеспечивающие плотную и гладкую структуру сметаны и приятным ароматом. Культуры обладают низким уровнем постокисления и газообразования при хранении.

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 6,6
Вносимая доза культур	1 пакетик бакконцентрат МС I- 34 для сметаны прямого внесения на 1 000 л (3,0÷3,5 у/100 л)
Ферментация	8 - 10 часов до pH 4,6± 0,1 при 36± 1°C
	10 - 12 часов до pH 4,6± 0,1 при 33± 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	< 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.