

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для творога и сыров МСІ**

**Состав:** Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp cremoris, Lactococcus lactis sp lactis biovar diacetylactis. Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp cremoris, leuconostoc mesenteroides sp cremoris

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

### **Применение:**

- культуры используются при производстве творога, различных видов сыров типа Гауда и Эдам, кисло-сливочного масла, сметаны, кисломолочных продуктов;
- сметана или кисломолочный продукт характеризуются однородной сметанообразной слабовязкой консистенцией и выраженным ароматом.

### **Сертификат анализа:**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
Характеристика конечного продукта	средняя вязкость, умеренная кислотность, низкая постферментативная кислотообразующая деятельность, традиционный вкус и аромат
Клеточная концентрация	минимум 1 x 10 <sup>10</sup> 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 МСІ-1-7 для творога прямого внесения на 2000 л (1,5÷2,0 г/100 л)
Ферментация	10-14 часов до pH 4,6± 0,1 при 32°C
	16-18 часов до pH 4,6± 0,1 при 27°C
<b>Бактериальная чистота</b>	
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
<b>Содержание токсичных элементов</b>	
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 2 000 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.