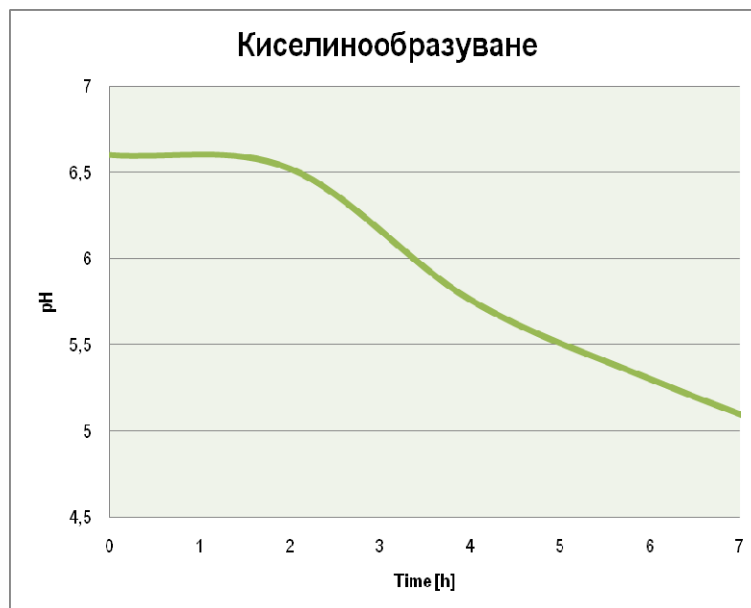
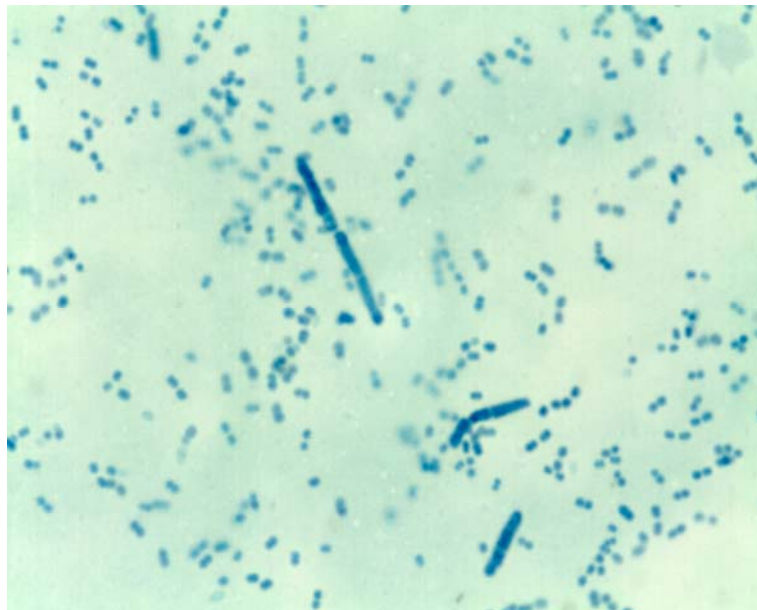


**ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
**ЛИОФИЛИЗИРАНА ЗАКВАСКА ЗА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ**

<b>Обща информация:</b>	оригинална многощамова култура от различни мезофилни и термофилни млечнокисели бактерии
<b>Състав:</b>	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> и <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , идентифицирани съгласно IDF стандарти
<b>Приложение:</b>	за приготвяне на производствена закваска за директно приложение в производство
<b>Приложение:</b>	дезинфекцирайте пакетчето със спирт; отрежете пакетчето изсипете сухата култура в подготвеното за ферментация мляко при спазване на хигиенните правила; разбърква се внимателно заквасеното мляко в продължение на 10-15 минути.
<b>Опаковки:</b>	пакетчета от многослойно алуминиево фолио за производствена закваска :50 L; 100 L; 150 L;250 L;500 L; 1000 L за директно приложение: 250 L; 500 L;1000 L;2000 L; 3000 L
<b>Съхранение и срок на годност:</b>	18 months at -12°C
<b>Млечнокисели бактерии брой/ г :</b>	повече от $9,5 \times 10^9/g$
<b>Микробиологични данни:</b>	<i>Enterobacteriaceae:</i> да не се установяват в 1 g Плесени и дрожди : да не се установяват в 1 g Коаг.поз. <i>Staphylococci</i> да не се установяват в 1 g <i>Salmonella:</i> да не се установяват 25 g

### Микроскопска картина:



Качеството и физикохимични и микробиологични характеристики на културата са анализирани съгласно изискванията на Международната Федерация по Млекарство International Dairy Standards IDF 146: 1991; IDF 149 A: 1997; FIL – IDF 73 B: 1998; FIL – IDF 94 B: 1990; FIL – IDF 145A: 1997; FIL – IDF 93B: 1995 и стандартизирани фирмени лабораторни тестове на Фирма Лактина ООД Баня. Качеството на лиофилизираната култура определено съгласно разработените лабораторни тестове е определено при използване на сухо обезмаслено мляко и търговски проби хомогенизирано пълномаслено мляко и могат да ви служат за контрол. В практиката качеството на произведените кисело млечни продукти зависят от качеството на използваното мляко, приложена технология и съответно оборудване.

Фирма Лактина предлага консултации и техническо сътрудничество по приложение на лиофилизираните закваски.