

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЛИОФИЛИЗИРАНА ЗАКВАСКА ЗА КАШКАВАЛ

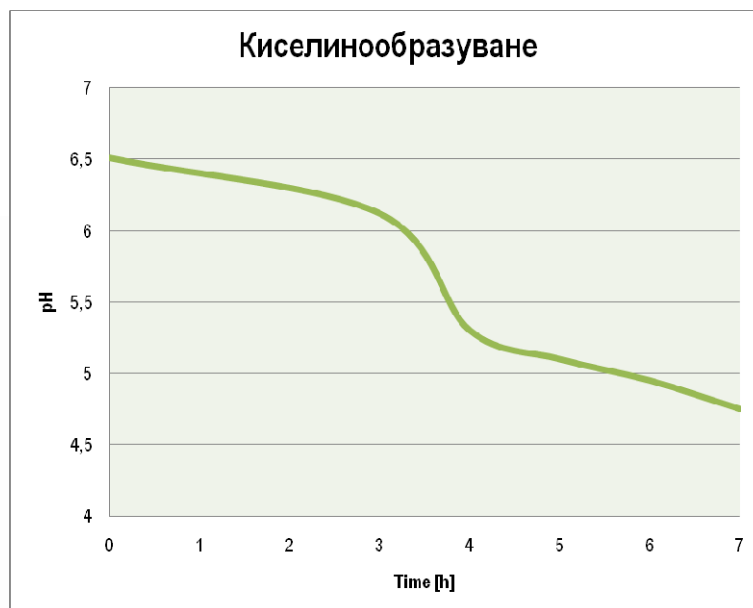
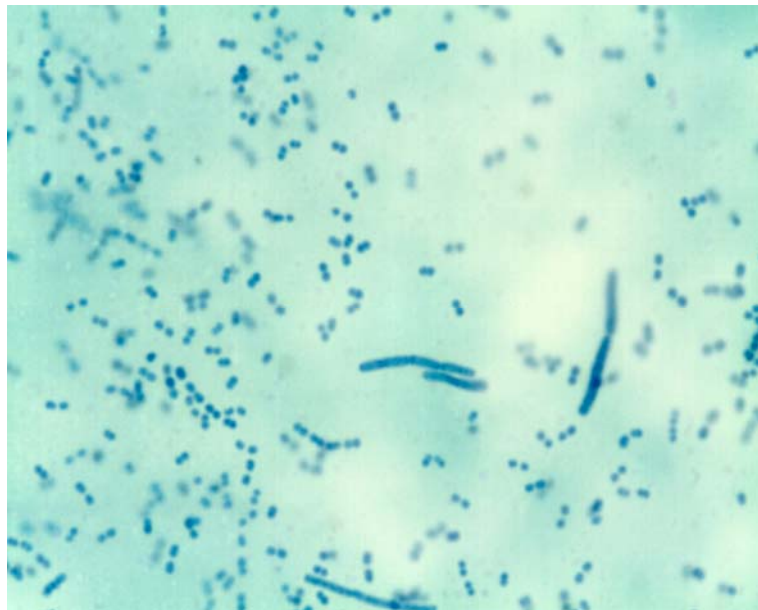
Обща информация:	оригинална многощамова култура от различни термофилни млечнокисели бактерии
Състав:	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus helveticus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> , идентифицирани съгласно IDF стандарти
Приложение:	за приготвяне на производствена закваска за директно приложение в производство
Приложение:	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.
Опаковки:	пакетчета от многослойно алуминиево фолио за производствена закваска :50 L; 100 L; 150 L;250 L;500 L; 1000 L за директно приложение: 250; 500 L;1000 L;2000 L; 3000 L

Съхранение и срок на годност: 18 months at -12°C

Млечнокисели бактерии брой/ г : повече от $9,5 \times 10^9/g$

Микробиологични данни:	<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.