



# Lyofast PB 1



## Описание

В состав **Lyofast PB 1** входят специально отобранные штаммы *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii* и *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *globosum*. **Lyofast PB 1** может быть использована при производстве твердых сыров с большими глазками, таких как Эмменталер и сыры типа Швейцарского.

**Lyofast PB 1** ферментирует лактозу и лактаты, продуцируя CO<sub>2</sub>, пропионовую кислоту и уксусную кислоту. **Lyofast PB 1** может быть использована в комбинации с другими Lyofast культурами.

## Применение

Для использования в большой дозировке сухая заквасочная культура при асептических условиях высыпается непосредственно в перерабатываемое молоко, тщательно перемешивается для хорошего распределения. Для использования в маленькой дозировке сухая заквасочная культура разводится в молоке или воде рабочей температуры, потом вносится в перерабатываемое молоко при асептических условиях и тщательно перемешивается для хорошего распределения.

## Информация о культуре

Продукт	Доза/100л	Продукт	Доза/100 л
Полутвердый сыр	0.5-1.0	Твердый сыр	0.1-0.2
Полутвердый сыр из бактофугированного молока	1.0-2.0	Твердый сыр из бактофугированного молока	0.5-1.0

Рекомендации по внесению: 1 доза = 10<sup>10</sup> CFU и при внесении на 100л. молока 1 доза дает, примерно, 10<sup>5</sup> CFU/мл. молока

Оптимальная температура для роста	15-30°C	Максимальная температура сквашивания	макс. 54°C
Газообразование / цитрат / мочевины	высокая T °C / +++	Газообразование / цитрат / мочевины	низкая T °C /+

## Хранение

Не вскрытые пакеты следует хранить при температуре -17 °C или ниже.

## Упаковка

Культуры сублимационной сушки упаковываются в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. **Lyofast PB 1** имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.

## Срок хранения

18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°C.

## Тяжелые металлы

Pb (свинец)	<1 ппм
Hg (ртуть)	<0.03 ппм
Cd (кадмий)	<0.1 ппм

Анализ на регулярной основе\*

## Микробиологические данные

<i>Bacillus cereus</i>	<100 КОЕ/г метод: Сакко M10 (1)
Коагуляза-положительные* стафилококки	<10 КОЕ/г метод: Сакко M11 (2)
Энтеробактерии	<10 КОЕ/г метод: Сакко M2(3)
Кишечная палочка	<1 КОЕ/г метод: Сакко M27 (4)
<i>Листерия моноцитогенная*</i>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M13 (5)
Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г метод: Сакко M3 (6)
<i>Сальмонелла</i> spp <sup>7</sup>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M12 (7)

\*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1)ISO 7932; (2)ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5)ISO 11290-1-2; (6)ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93.



## Lyofast PB 1



<b>ГМО</b>	Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/ЕС. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) No. 1829/2003, и Директивой (ЕС) No. 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.
<b>Аллергены</b>	Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их производных: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит; зерновые, содержащие глютен, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.
<b>Информация о безопасности</b>	С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosrl.it">www.saccosrl.it</a>
<b>Сертификат</b>	Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.
<b>ISO:</b>	Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года.
<b>Кошерная сертификация</b>	Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.
<b>Сервис</b>	Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.
<b>Ответственность</b>	Данная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никакой ответственности при нарушении патентных прав не подразумевается и не предполагается.