

**CLERICI
SACCO**

Saccharomyces SCHLB

Описание

Saccharomyces SCHLB – дрожжевая культура, состоящая из одноштаммового Saccharomyces cerevisiae. Данная культура применяется в производстве сыра горгонзола. В зависимости от процесса производства, результаты могут отличаться.

Применение

Замочите порошок культуры в специальном растворе для регидратации с соблюдением стерильных условий приблиз. на $\frac{3}{4}$ часа перед использованием. Убедитесь, что культура хорошо растворена, при помощи легкого помешивания время от времени. Встряхните раствор и добавьте его к молоку до внесения сычужного фермента.

Нормы внесения: 10/20 мл регидратированной культуры на 100 л молока.

Рекомендации по внесению закваски:

1 доза – около 4×10^{11} КОЕ, внесенная в 1 л регидратированного раствора, дает приблиз. 4×10^8 КОЕ/мл

Данные по заквасочной культуре

Данные были получены в стандартных лабораторных условиях и, соответственно, должны рассматриваться как общие рекомендации.

Оптимальная температура для роста 25-30°C

Газообразование/цитрат/мочеви на +++

Хранение

Невыскрываемые пакеты следует хранить при температуре ниже -18°C.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

Saccharomyces SCHLB

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Упаковка | Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Saccharomyces SCHLB имеется в наличии в 1,5 и 10 дозах. | |
| Срок хранения | 1 месяц при температуре +4°C или ниже, 3 месяца при условии хранения при температуре ниже -18°C. | |
| Тяжелые металлы | Pb (свинец) | <1 ч/млн |
| | Hg (ртуть) | <0.03 ч/млн |
| | Cd (кадмий) | <0.1 ч/млн |
| | <i>Анализ на регулярной основе*</i> | |
| 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) |
| | Листерия моноцитогенная* | не обнаружено в 25 г метод: Сакко M13 (5) |
| | Грибки и дрожжи | <10 КОЕ/г метод: Сакко M3 (6) |
| | Сальмонелла spp' | не обнаружено в 25 г метод: Сакко M12 (7) |
| | <i>*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</i> | |
| ГМО | 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. | |
| Аллергены | 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. | |
| Информация о безопасности | С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте www.saccosrl.it | |
| Сертификат | Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу. | |
| ISO: | Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC с 2014 года. | |
| Кошерная сертификация | Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания. | |
| Сервис | 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. | |
| Ответственность | 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. | |

**CLERICI
SACCO**

Saccharomyces SCHLB



про сыр

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)