



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297  
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Наименование продукта:** закваска бактериальная лиофилизированная прямого внесения

**TM 110**

**Компания производитель:**

“microMILK S.r.l.”, (Via degli Artigiani 37/39-26010 Cremosano (CR), Italy).

**Поставщик:** ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

**Состав:**

Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lac.lac.sub.Lactis;  
Lac.lac.sub.Cremoris, Lac. biovar diacetylactis; Leuc.mesent.sub.Cremoris.

**Клеточная концентрация:**

не менее  $1,0 \times 10^{10}$  КОЕ/г

**Применение:** производство сыров.

**Ферментируемый объем:** 500 л., 1000 л., 5000 л.

**Температура сквашивания:** 30-37°C

**Микробиологические показатели:**

БГКП (колиформы)	в 1,0 г не допускаются	не выявлены
S.aureus	в 1,0 г не допускаются	не выявлены
Дрожжи и Плесени (сумма), КОЕ/г	не более 5	не выявлены
Патогенные микроорганизмы, В том числе сальмонеллы ГММ	в 10 г не допускаются отсутствуют	не выявлены

**Токсичные элементы:**

Свинец	не более 1,0 мг/кг
Мышьяк	не более 0,2 мг/кг
Кадмий	не более 0,2 мг/кг
Ртуть	не более 0,03 мг/кг

## Органолептические показатели:

**Внешний вид:** Однородный сухой порошок  
**Вкус и запах:** Чистый, кисломолочный  
**Цвет:** От белого до кремового, розовый

## Условия хранения и срок годности:

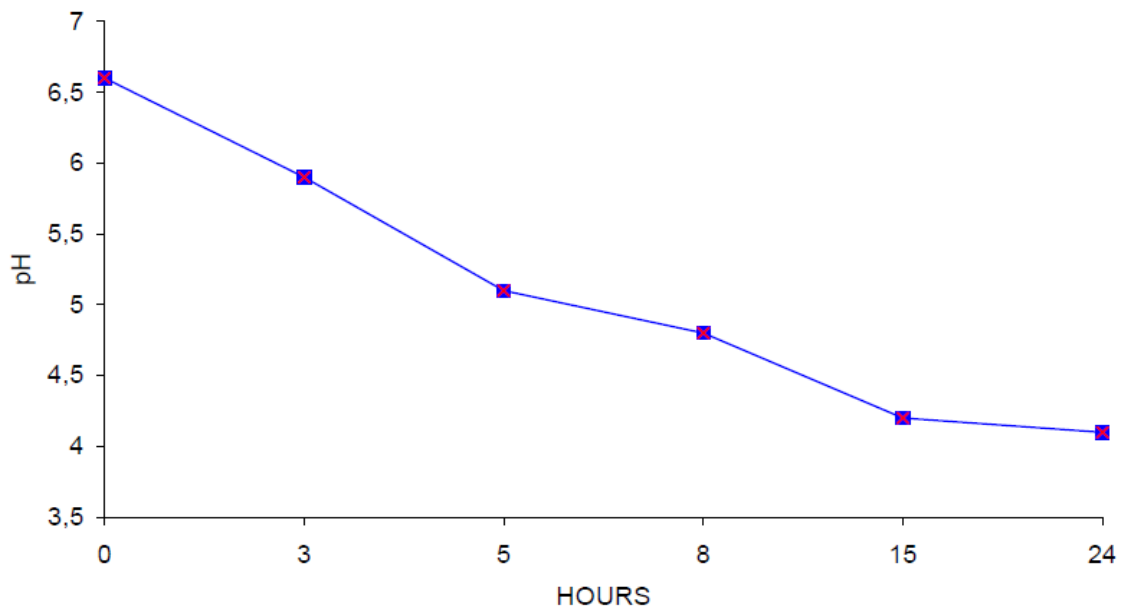
Хранить при температуре +4°C - 12 месяцев,  
при температуре -18 °C - 24 месяца.

Срок годности включает транспортирование закваски до 15 дней при нерегулируемой температуре без снижения активности.

## ГМО статус:

Не содержит и не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), а так же не производится из ГМО (на основании письменных заключений поставщиков о том, что поставляемое сырье получено без использования ГМО).

Тест ферментативной активности	
<b>Температура</b>	37°C
<b>Гидратация</b>	10 минут
<b>Время ферментации</b>	24 часа
<b>Дозировка</b>	1 U/100 литров
<b>Используемое сырье</b>	Обезжиренное молоко пастеризованное при 90°C, в течении 20 минут.



<b>Время (часы)</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>24</b>
<b>pH t=37°C</b>	<b>6,60</b>	<b>5,90</b>	<b>5,10</b>	<b>4,80</b>	<b>4,20</b>	<b>4,10</b>

### **Аллергены:**

В приведенной ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

<b>Аллергены</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Описание компонента</b>
Каши содержащие глютен и продукты их переработки		X	
Ракообразные		X	
Рыба и продукты их переработки		X	
Арахис и продукты их переработки		X	
Соя и продукты их переработки		X	
Молоко и продукты из него (включая лактозу)	X		Лактоза
Орехи и продукты их переработки		X	
Сельдерей и продукты их переработки		X	
Горчица и продукты их переработки		X	
Кунжут, семена кунжута		X	
Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мл/л, выраженное как SO <sub>2</sub>		X	
Люпин и продукты их переработки		X	
Мягкотелые		X	
Яйца и продукты их переработки		X	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством.

### **Упаковка:**

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым покрытием. На каждом пакете указана следующая информация: производитель; наименование; ротация; номер партии; дата производства; срок хранения.

**Дополнительные сведения:** Сертификат ISO 9001, HACCP, FSSC 22000