

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN:

Fermentos Lácteos Liofilizados DVI.

COMPOSICIÓN:

Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris

Portador: Dextrose - Maltodextrin

APLICACIÓN:

Para quesos frescos y blandos, queso semiduros como gouda y queso cheddar y crema.

PROPIEDADES:

Fermentos que producen ácido láctico con rápida actividad acidificante. Rotaciones anti- fago disponibles.

DOSIFICACIÓN:

CXU	UC	Litros
50	5	500
100	10	1000
200	20	2000
500	50	5000

Dosis Recomendada: 10 CXU / 100 litros de leche (26 Galones)

Las cantidades de inoculación indicadas deben considerarse como guías. Fermentos suplementarios pueden ser necesarios dependiendo de la tecnología, la capacidad de fermentación de la leche y propiedades deseadas de los productos.

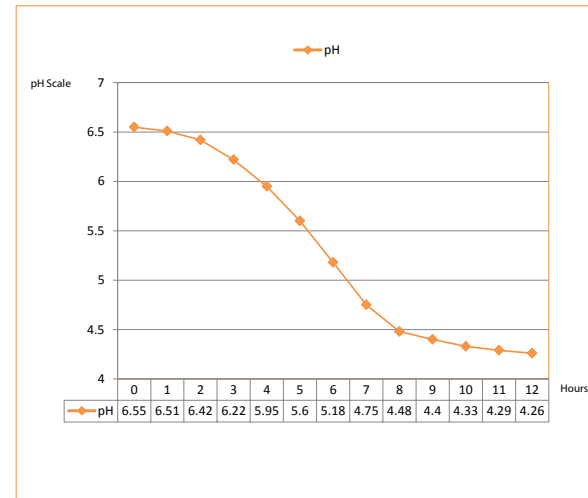
INSTRUCCIONES DE USO:

Temperatura de incubación: 77-90°F (25 – 32°C)

Si se almacena a temperatura de congelacion, mantener el sobre en temperatura ambiente por 30 minutos antes de su uso. Añadir directamente a la leche procesada en la tina durante la agitación. Más eficaz cuando no hay espuma en la leche. Espere 30-40 minutos antes de la adición del cujao/coagulante.

ACTIVIDAD DE PRUEBA:

Temperatura	90°F (32°C)
Rehidratación	10 Minutos
Medio de prueba	Leche descremada en polvo reconstituida (10 % sólido) pasteurizacion a 194°F (90°C) durante 30 minutos
Tasa de inoculación	10 CXU / 26 Galones (100 Litros)
Delta Δ pH en 6 horas	1.20 ± 0.10



Los datos de los ensayos deben ser consideradas como una verificación interna del producto y no se determinan la curva tecnológica obtenible en la leche natural, donde es normalmente más rápido.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Levaduras y mohos:	< 100 / g
Enterobacteriaceae:	< 10 / g
Staphylococcus aureus:	< 10 / g
Salmonella spp:	Ausente en 25 g
Listeria spp:	Ausente en 25 g

ALÉRGICOS:

ALERGIAS ALIMENTARIAS*	SÍ	NO
Trigo		x
Otros cereales que contienen gluten		x
Crustáceos		x
Huevos		x
Pescado		x
Mani-cacahuates		x
Soya		x
Leche	x	
Nueces		x
Apio		x
Mostaza		x
Semilla de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/Kg)		x
Lupino		x

EMBALAJE:

Los sobres son de calidad alimentaria y hecho con tres capas de material (PET / AL / PET), de acuerdo con la prueba de permeado global.

OGM STATUS: Libre de OGM - Organismos Genéticamente Modificados

HOJA DE SEGURIDAD: Disponible por solicitud

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

2 año a -18°C (0°F)

NO REQUIERE TRANSPORTE REFRIGERADO

CERTIFICACIONES: Certificado por OK Kosher 