

Valiren M100 Technikai adatlap

1. LEÍRÁS

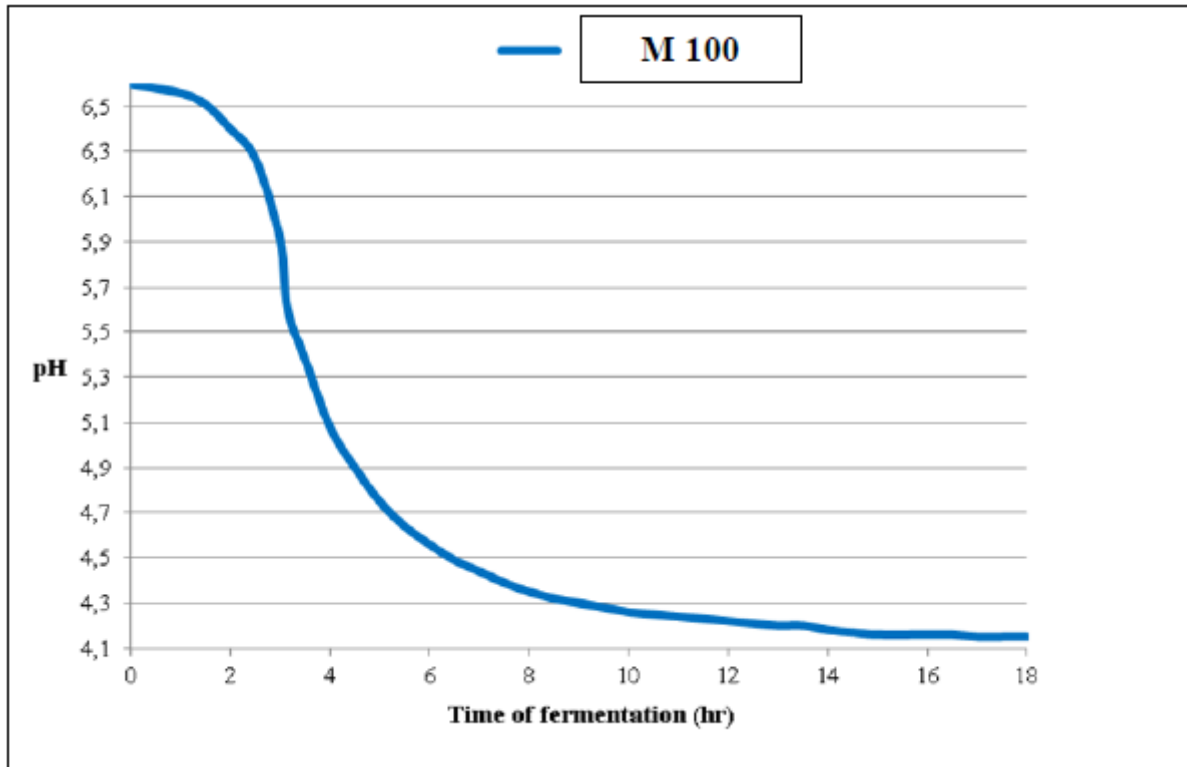
Leírás	Fagyasztva szárított koncentrált starterkultúra
Megjelenés	Enyhén sárga por
Összetétel	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>
Alkalmazás	Mozzarella
Adagolás	1 U/100 -150 liter tej
Rotáció alternatíva	M 101
Csomagolási egységek	5-10-20-50U

2. FERMENTÁCIÓS AKTIVITÁS

Feltételek: Közeg: sovány tejpör (10% m/m), pasztörözve 90°C x 20' Beoltási arány: 1U/100 L

Aktivításvizsgálat laboratóriumi kísérletben

Fermentációs hőmérséklet: 37°C
Fermentációs idő: 3 óra 15 perc
 Δ pH: 0,70 \pm 0,10



3. MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK

Szennyező anyagok	Specifikáció	Módszer
Nem tejsavbaktériumok	<500 ufc/g	ISO 13559/IDF 153:2002
Élesztő és penészgombák	< 10 ufc/g	ISO 6611/IDF 94:2004
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 ufc/g	ISO 21528-2 :2004
Sztafilokokkuszok koag. ⁺	< 10 ufc/g	ISO 6888-1 :1999
<i>Listeria monocytogenes</i>	Neg. /25 g	ISO 11290-1 :1996
<i>Salmonella spp.</i>	Neg. /25 g	ISO 6579 :2008

4. TÁROLÁSI FELTÉTELEK

- Javasolt tárolási hőmérséklet: + 2 - 8°C.
- A termék kódja, a tételszám (Lot) és a lejárat idő minden egyes csomagoláson fel van tüntetve.
- A fagyasztva szárított koncentrált starterkultúrákat kartondobozban, környezeti körülmények között lehet szállítani.
- A csomagolás anyaga és fajtája 12 PET / B / T / 8 ALU / T / 80 LLDPE.

5. NON GMO STÁTUSZ

Az EU 2001/18/EK irányelv - 1829/2003/EK rendelet és az 1830/2003/EK rendelet értelmében a **Valiren® Starter Culture** termékek nem tartalmaznak genetikailag módosított szervezeteket és nem genetikailag módosított szervezetekből készülnek.

6. MEGJEGYZÉSEK

- A termék kért tulajdonságainak megfelelő dóziszszintek optimalizálása érdekében kísérleti tesztekkel kell végezni.
- A bakteriofág-szennyezettség szintje a feldolgozó berendezések rendszeres hatékony tisztításával és sterilizálásával kontrollálható. A folyamat higiéniai helyzetétől függően javasoljuk, a fágalternatívák használatát, heti váltásban.
- További információért kérjük, forduljon kollégáinkhoz.