

# Lyofast YHL 092 F

## Описание

В состав **Lyofast YHL 092 F** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis*, и *Lactobacillus helveticus*. **Lyofast YHL 092 F** обеспечивает равномерное и контролируемое производство полутвердого и твердого сыров.

## Применение

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. Процесс должен происходить в стерильных условиях, необходимо обеспечить равномерное распределение культуры путем легкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Полутвердый сыр	1.0-2.0	Твердый сыр	1.0-2.0
Моцарелла / паста филата	1.0-2.0		

## Ротация

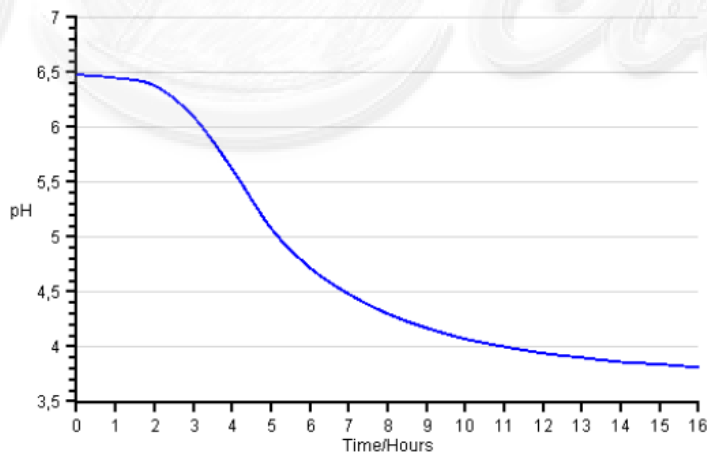
Рекомендуемая ротация YHL 094 F/YHL 096F.

## Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 10%.

Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 1 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выраженная, как соотношение температура / продолжительность / pH: 45°C/ 4.5 часов / pH 5.3 ± 0.15.



Продолжительность/часы

## Данные по заквасочной культуре

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

Оптимальная температура для роста	43°C	Максимальная температура сквашивания	Макс. 55°C
Результат сквашивания	pH 3.8	Протеолитическая активность для сыра	++
Газообразование/цитрат/мочеви на	+		

## Хранение

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

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

# Lyofast YHL 092 F

<b>Упаковка</b>	Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. <b>Lyofast YHL 092 F</b> имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.
<b>Срок хранения</b>	12 месяцев при условии хранения при температуре 4°C или ниже и 18 месяцев при условии хранения при температуре -18°C или ниже. В срок хранения входят также до 14 дней транспортировки при температуре ниже 30 °C.
<b>Тяжелые металлы</b>	Pb (свинец) <1 ppm Hg (ртуть) <0.03 ppm Cd (кадмий) <0.1 ppm  <i>Анализ на регулярной основе*</i>
<b>Микробиологические данные</b>	<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>
<b>ГМО</b>	Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 90/220/ЕЕС. 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 паспорт 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.

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