СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Продукция: Закваска молочная лиофилизированная «ЛАКТОФЕРМ ЭКО Слим йогурт »

Дата производства: 08.07.2019 г.

Конец реализации: 07.2020 г.

Бактериальный состав: ***Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium adolescentis, Lactobacillus casei subsp. Rhamnosus, Lactobacillus gasseri, Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus.***

Ативность: не менее $1x10^9$ клеток/грамм

Фасовка: 2г. на 1-3 л молока

Срок годности: при температуре + 6°С- 12 мес.
при температуре -18°С-24 мес.

Транспортировка: до 10 дней при температуре не более +25°С

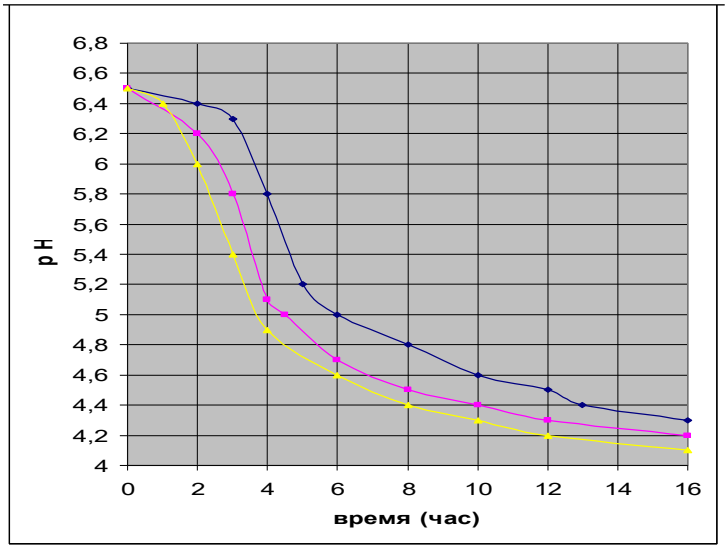
Применение: Для производства биойогуртов

Свойства: Кислотность: средняя.
Аромат: средней интенсивности.
Консистенция: высокой густоты
Вязкость: средняя

Микробиологические данные:

№	Бактерии	Результаты испытаний (кол-во бактерий)
1	Бактерии группы кишечных палочек	Отсутствуют в 1,0 г
2	Дрожжи и плесени	Менее 5 КОЕ/г
3	Стафилококк золотистый (Staphylococcus aureus)	Отсутствует в 1,0 г
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы	Отсутствуют в 10,0 г

Происхождение: Ни один из видов содержащихся в закваске бактерий не подвергался генетической модификации в соответствии с директивами ЕС №№ E U 1829-1830/2003.



WWW.СПЕЦИИ-ОПТ.РФ
МИР СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ