

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Продукция:	Закваска молочная лиофилизированная «ЛАКТОФЕРМ ЭКО Кефир»
Дата производства:	07.11.2018 г.
Конец реализации:	11.2020 г.
Бактериальный состав:	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, Saccharomyces subsp. Cerevisiae.</i>
Активность:	не менее 1×10^9 клеток/грамм
Фасовка:	2г. на 1-3 л молока
Срок годности:	при температуре + 6°C- 12 мес. при температуре -18°C- 24 мес.
Транспортировка:	до 10 дней при температуре не более +25°C
Применение:	Для производства кефира и кефирного продукта
Свойства:	Высокая плотность (вязкость), интенсивный аромат, средняя кислотность, низкое содержание газов.



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 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	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.

