

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Продукция: Закваска молочная лиофилизированная
«ЛАКТОФЕРМ ЭКО Творог»

Дата производства: 07.05.2018 г.

Конец реализации: 05.2020 г.

Бактериальный состав: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*.

Фасовка: 2г. на 1-3 л. молока

Активность: не менее 1×10^9 клеток/грамм

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 творога

Свойства: Кислотность: средняя.
Аромат: средней интенсивности.
Консистенция: творог рассыпчатый, мягкий, со сливочным вкусом.



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.

