"Los Mejores en Insumos Lácteos"

CULTIVO CACA PARA MANTEQUILLA

Descripción

CACA4 es un cultivo de bacterias lácticas formulado con cepas seleccionadas de Lactococcus lactis subsp. Lactis, Lactococcus lactis subsp. Cremoris, ser – estar utilizado en la producción de queso. Este producto se puede utilizar en combinación con otros cultivos para obtener diferentes resultados en la elaboración del queso.

Composición

Lactococcus lactis subsp. Lactis, Lactococcus lactis subsp. Cremoris.

Rotaciones 1, 2, 3

Aplicación

Disolver el producto directamente en la leche a procesar. Asegurar un agitación suave para dispersar homogéneamente el producto en la masa de leche. Este producto se puede utilizar específicamente para producir: **Mantequilla, Mantequilla de queso, Feta, Cheddar Robiola, Fontina, Emmenthal**

Propiedades Microbiológicas

- Coliformes: Inferior a 10 u.f.c / g
- Staphilococcus aureus: Menos de 10 u.f.c / g
- Levaduras y mohos: Inferior a 20 u.f.c / g
- Salmonella spp: Ausente en 25 gramos
- Listeria monocytogenes: Ausente en 25 gramos

Uso óptimo

Condiciones de Temperatura óptima para el crecimiento: 30-34 ° C

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com

"Los Mejores en Insumos Lácteos"

Actuación

La prueba de acidificación de laboratorio estandarizada se realiza según lo siguiente

Condiciones

- **Temperatura:** 30 ° C
- **Rehidratación**: 5 min
- **Duración de la prueba:** 24 h
- **Inoculación**: 1 dosis por 100 litros
- **Sustrato:** leche desnatada en polvo R.S. 10%, tratamiento de salud durante 20 min a 90 ° C, estandarizado a pH 6,60
- **Embalaje** Bolsa de aluminio PET AL PE

Conservación

El cultivo debe conservarse entre 4 ° C y - 18 ° C en bolsas sin abrir.

Periodo de validez 18 meses cuando se almacena a -18 ° C o menos. 6 meses si se almacena a 4 ° C.

La vida útil está considerando un tiempo de envío de 14 días por debajo de 30 ° C.

OGM

Las cepas microbianas contenidas en este producto no son genéticamente modificado de acuerdo con la Directiva Europea 90/220 / EEC. La herida

Los materiales utilizados para producir estas cepas también están libres de OMG.

Calza Clemente S.r.l.
Via Ambrosoli, 5
26020 ACQUANEGRA CREMONESE (CR)
Tel. +39.0372.70092 - Fax +39.0372.729544
C. Fisc. e P.IVA 00162210197
www.calzaclemente.it

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com