"Los Mejores en Insumos Lácteos"

CULTIVO CSTV PARA MOZARELLA

FICHA TÉCNICA

Descripción:

Iniciador láctico concentrado liofilizado para la inoculación directa en cubeta de leche y bases lácteas.

Tamaño de empaque:

5U-10U-20U-25U-50U Diferentes dosis si es necesario

Composición:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Embalaje:

Bolsas gruesas con capas de árboles (PET AL PE).

Aplicaciones principales:

El cultivo CSTV se utiliza principalmente en la fabricación de:

- Quesos de pasta filata
- Mozzarella fresca

Propiedades:

Contiene cepas mezcladas definidas para un desarrollo de ácido eficiente, confiable, controlado y reproducible.

Temperatura óptima de crecimiento 37 ° -43 ° C.

Las cepas que componen la gama han sido seleccionadas por su rápida acidificación.

Temperatura:

La temperatura de uso depende de la aplicación de los arrancadores.

CSTV se puede utilizar de 32 ° C a 43 ° 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"

Almacenamiento:

El producto debe conservarse en envases cerrados a una temperatura entre 4 ° C y ≤-18 ° C.

Instrucciones de uso:

- Retire el cultivo de la cámara fría antes de usarlo.
- Disolver el producto directamente en la leche a procesar. Remover para dispersar homogéneamente el producto en la masa de leche.

Recomendaciones importantes:

- Evite la formación de aire y espuma en la leche.
- La exposición prolongada a la temperatura ambiente puede reducir el rendimiento.
- Si el producto ha formado una masa sólida, debe desecharse.

Duración:

El producto se conserva durante unos 24 meses si se almacena a -18 ° C o menos; 12 meses si se almacena a una temperatura de 4 ± 2 ° C. La vida útil del producto se calculó considerando un tiempo de 6/7 días para efectuar la entrega a una temperatura inferior a 25 ° C.

OMG:

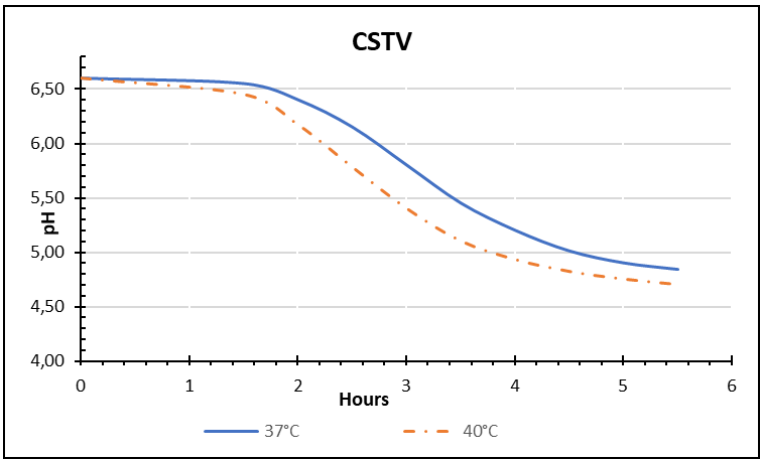
El producto no es "derivado" u "obtenido" por OMG de acuerdo con el Reg. CE n. 1829/2003. El producto cumple con Reg. Ce n. 1829/2003 con respecto a la prohibición del uso de OMG.

Especificaciones Microbiológicas

PARAMETRO	VALOR ESTANDAR
Enterobacteriaceae ufc / g	<10
Levaduras y mohos ufc / g	<10
Bacterias no lácticas ufc / g	<500
Estafilococos coagulasa positivos ufc / g *	<10
Listeria monocytogenes*	Ausente 25/g
Salmonella spp. *	Ausente 25/g

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"



Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento de la UE 1169/2011 / EC únicamente

ALERGENO	PRESENCIA	AUSENCIA
Cereales que contienen gluten y sus productos.		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y productos derivados		X
Soja y productos derivados		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos secos y productos derivados		X
Apio y sus derivados		X
Mostaza y sus derivados		X
Semillas de sésamo y productos derivados		X
Lupino y productos derivados		X
Moluscos y sus productos		X
Dióxido de azufre y sulfitos (agregados) en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro expresado como SO2		X

Calza Clemente S.r.l.
Via Ambrosoli, 5
26020 - ACQUANEGRA CREMONESE (CR)
Tel. +39.0372.70022 - Fax +39.0372.729544
C. Fis. e P.IVA 01[illegible]
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