"Los Mejores en Insumos Lácteos"

CULTIVO CYDF PARA YOGURT

Descripción:

CYDF es un cultivo de bacterias lácticas formulado con cepas seleccionadas de Streptococcus Thermophilus, Lactbacillus deibrueckii subsp. Buigaricus a Ser utilizados en la producción de **queso y yogur.** Este producto se puede utilizar en combinación con otros cultivos para obtener resultados diferentes.

Composición:

Streptococcus Thermophilus, Lactbacillus deibrueckii subsp. Bulgaricus

Rotaciones: 1, 2

Aplicación:

Disolver el producto directamente en la leche a procesar. Asegurar una agitación suave con el fin de dispersar homogéneamente el producto en la masa de leche.

Forma física:

Polvo liofilizado

Propiedades físicas:

- **Apariencia:** Polvo, color marfil
- **Solubilidad:** Instantánea en solución acuosa
- **Metales pesados:** <1 ppm (como Pb)
- **Hg:** <0,03 ppm
- **Cd:** <0,1 ppm

Propiedades Microbiológicas:

- **Coliformes** Menos de 10 u.f.c / g
- **Staphilococcus aureus** Menos de 10 u.f.c / g
- **Levadura y moho** Más de 20 u.f.c / g
- **Salmonella spp.** A bsent en 25 gramos
- **Listeria monocytogenes** Ausente en 25

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"

Condiciones de Uso óptimo:

Temperatura óptima para el crecimiento: 35-42 ° C

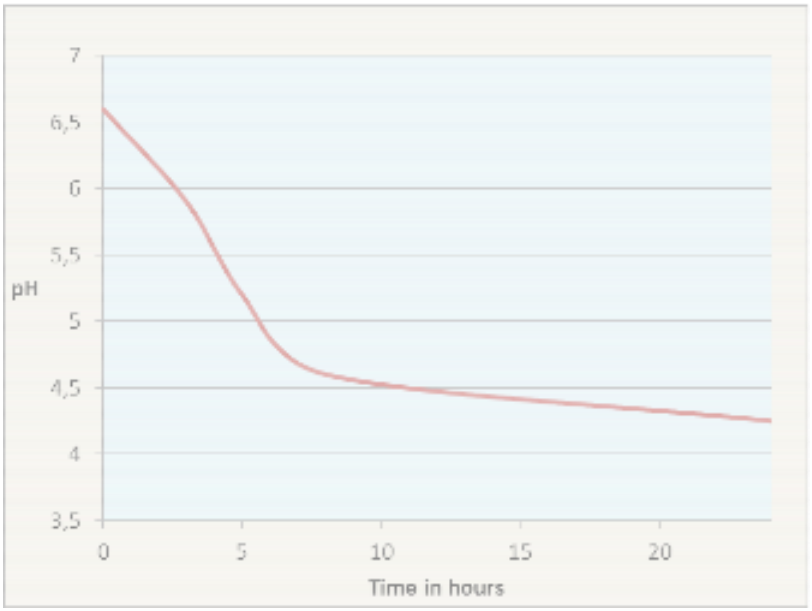
Información:

La prueba de acidificación de laboratorio normalizada se realiza bajo las siguientes condiciones:

- **Temperatura:** 40 ° C
- **Rehidratación:** 5 min
- **Duración de la prueba:** 24 h
- **Inoculación:** 1 dosis para 100 litros

Sustrato:

Leche descremada en polvo R.S. 10%, tratamiento de salud durante 20 min a 90 ° C, estandarizado a pH 6,60



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"

Empaque:
Bolsa de aluminio PET AL PE

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

Vida útil:
18 meses cuando se almacena a -18 ° C o menos. 12 meses si se almacena a 4 ° C.
La vida útil se considera un tiempo de envío de 14 días por debajo de 30 ° C.

GMO:
Las cepas microbianas contenidas en este producto no son genéticamente
Modificadas de acuerdo con la Directiva Europea 90/220 / CEE.
Los materiales utilizados para producir estas cepas también están libres de OMG.

MSDS:
La Hoja de datos de seguridad del material está disponibles bajo petición.

COA:
Certificado de Análisis del lote único están disponibles bajo petición.

Alérgenos:
Todas las materias primas utilizadas para producir este producto vienen de fuentes de productos lácteos. Estas materias primas están libres de los siguientes alérgenos cacahuete, árbol de nuez, sésamo, huevo, pescado, mariscos, moluscos, crustáceos, sulfito, apio, mostaza, soja y altramuz.

ISO:
Ditta Calza Clemente s.r.l. Está certificado por UNI EN ISO 9001: 2008
Certificado número 1432.

Calza Clemente S.r.l.
Via Ambrosoli, 5
26020 ACQUANEGRA CREMONESE (CR)
Tel. +39.0372.700[illegible] - 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