"Los Mejores en Insumos Lácteos"

# CULTIVO LLCS PARA CHEDDAR

## FICHA TÉCNICA

**Descripción:**

Arrancador láctico concentrado liofilizado para la cuba directa inoculación de leches y bases lácteas.

**Tamaño de empaque:**

5U-10U-20U-25U-50U, diferentes dosis si es necesario.

**Composición:**

Lactococcus lactis ssp. Lactis. Lactococcus lactis ssp. Cremoris. Streptococcus thermophilus.

**Embalaje:**

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

**Aplicaciones principales:**

La cultura LLCS 2020 se utiliza principalmente en la fabricación de:

- **Queso suave**
- **Queso fresco**
- **Queso Cheddar**
- **Queso semiduro**
- **Queso azul**
- **Tipo Quark**
- **Crema agria**
- **Fermentación rápida Smetana**

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"

**Propiedades:**

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

**Temperatura:**

Temperatura óptima de crecimiento 32 ° -40 ° C.

La temperatura de uso depende de los entrantes.

LLCS 2020 se puede utilizar de 30 ° C a 40 ° C.

**Almacenamiento:**

El producto debe conservarse en envases cerrados a 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 leche.

**Recomendaciones importantes:**

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

**Duración:**

El producto se conserva durante unos 24 meses si se almacena por debajo de -18 ° C; 12 meses si se almacena a una temperatura de 4 ± 2 ° 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"

**OMG:**

El producto no es "derivado" ni "obtenido" por OMG en de acuerdo con Reg. CE n. 1829/2003. El producto es conforme a Reg. Ce n. 1829/2003 con respecto a prohibición del uso de OMG.

**Certificaciones:**

Calza Clemente s.r.l. está certificado

- Certificado UNI EN ISO 9001: 2015 número 1432.
- Certificado FSSC 22000 número 42108

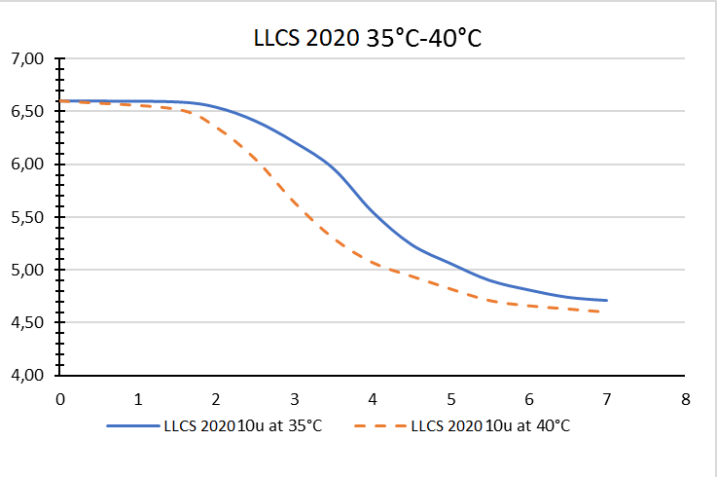
**Especificaciones Microbiológicas**

| 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 |

*Análisis realizados de forma periódica

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. Fisc. e P.IVA 00116[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