



Improving food & health

R-703

Especificación de producto

Forma:	Freeze-dried DVS
No. Material:	100122
Composición del cultivo:	Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis

Rendimiento

pH-6h, 37 °C, 500U/5000L Inoculación

Especificación

5.0 - 5.4

Los contaminantes son analizados y controlados en una combinación adecuada de muestras del ambiente, del proceso o de los productos. El sistema de análisis está basado en los principios APPCC como indica la norma ISO 27205 / IDF 149:2010 para garantizar que los productos cumplen con las especificaciones siguientes

Pureza

	Especificación
Estafilococos coagulasa-positivos cfu/g	<10
Bacterias no ácido lácticas cfu/g	<500
Enterobacteriáceas cfu/g	<10
Levaduras y mohos cfu/g	<10
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g
Salmonella spp.	Absent in 25 g

Almacenamiento y caducidad: Ver etiquetas y envase del producto