



Improving food & health

TCC-3

Especificación de producto

Forma:	Freeze-dried DVS
No. Material:	713497
Composición del cultivo:	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Streptococcus thermophilus

Rendimiento

pH-4h, 37 °C, 500U/5000L Inoculación

Especificación

5.4 - 5.8

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

Estafilococos coagulasa-positivos cfu/g
Bacterias no ácido lácticas cfu/g
Enterobacteriáceas cfu/g
Levaduras y mohos cfu/g
Listeria monocytogenes
Salmonella spp.

Especificación

<10
<500
<10
<10
Absent in 25 g
Absent in 25 g

Almacenamiento y caducidad: Ver etiquetas y envase del producto