



*Improving food & health*

## YC-X11

### Especificación de producto

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Forma:</b>                   | Freeze-dried DVS  |
| <b>No. Material:</b>            | 600870  |
| <b>Composición del cultivo:</b> | Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus<br>Streptococcus thermophilus |

### Rendimiento

pH-5h, 43 °C, 500U/2500L Inoculación  
tpH 4.50, 43 °C, 500U/2500L Inoculación, min  
tpH 4.75, 43 °C, 500U/2500L Inoculación, min

### Especificación

4.5 - 4.9  
<=495  
245 - 345

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