



Improving food & health

YF-L812

Especificación de producto

Forma:	Freeze-dried DVS
No. Material:	713513
Composición del cultivo:	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Streptococcus thermophilus

Rendimiento

pH-4h, 43 °C, 500U/2500L Inoculación
tpH 4.50, 43 °C, 500U/2500L Inoculación, min
tpH 4.75, 43 °C, 500U/2500L Inoculación, min

Especificación

4.7 - 5.0
<=500
220 - 310

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