



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273815 Fax +39 0373 273287
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта: закваска бактериальная лиофилизированная
прямого внесения

PCG

Компания производитель:

“microMILK S.r.l.”, (Via degli Artigiani 37/39-26010 Cremosano (CR), Italy).

Поставщик: ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Состав:

Penicillium Candidum

Geotrichum Candidum

Клеточная концентрация:

не менее $1,0 \times 10^{10}$ КОЕ/г

Применение: производство сыров

Ферментируемый объем: 100 л., 500 л., 1000 л., 2000 л., 5000 л.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородный сухой порошок

Вкус и запах: Чистый, кисломолочный

Цвет: От белого до кремового, розовый

Условия хранения и срок годности:

Хранить при температуре +4°C - 12 месяцев,

при температуре -18 °C - 24 месяца.

Срок годности включает транспортирование закваски до 15 дней при нерегулируемой температуре без снижения активности.

ГМО статус:

Не содержит и не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), а так же не производится из ГМО (на основании письменных заключений поставщиков о том, что поставляемое сырье получено без использования ГМО).

Упаковка:

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым покрытием. На каждом пакете указана следующая информация: производитель; наименование; ротация; номер партии; дата производства; срок хранения.

Дополнительные сведения: Сертификат ISO 9001, HACCP, FSSC 22000