

FICHA TÉCNICA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---------|--------------|-----|-------|--------------|----------------------------|-----------|----------------|------------|-----------|---------------------|------------|------------------------------|------------|-------------------|----------------|-------------------------------|---------------|
| PRODUTO | Fermento láctico, concentrado, liofilizado, para uso direto. Mistura de culturas de tipo termofilo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FORNECEDOR | LACTO-LAB Ind. Imp. e Exp. Ltda. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENDEREÇO | Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda; Itanhaém, SP - CEP: 11740-000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FONE/FAX | 55-13-34272990 / 55-13-34267066 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E-MAIL | lactolab@lactolab.com | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODELO | GR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ROTAÇÕES | a (dois) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| APRESENTAÇÃO | 50 U e 125 U | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1"> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Pó granulado</td> </tr> <tr> <td>Cor</td> <td>Creme</td> </tr> <tr> <td>Solubilidade</td> <td>Completa em solução aquosa</td> </tr> <tr> <td>Atividade</td> <td>1,1 < pH < 1,3</td> </tr> </table> </div> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1"> <tr> <td>Coliformes</td> <td>< 1 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>ausente em 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>ausente em 1g</td> </tr> </table> </div> </div> | | | Aspecto | Pó granulado | Cor | Creme | Solubilidade | Completa em solução aquosa | Atividade | 1,1 < pH < 1,3 | Coliformes | < 1 UFC/g | Bolores e Leveduras | < 10 UFC/g | <i>Staphylococcus aureus</i> | < 10 UFC/g | <i>Salmonella</i> | ausente em 25g | <i>Listeria monocytogenes</i> | ausente em 1g |
| Aspecto | Pó granulado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cor | Creme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Solubilidade | Completa em solução aquosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Atividade | 1,1 < pH < 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes | < 1 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolores e Leveduras | < 10 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 10 UFC/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> | ausente em 25g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | ausente em 1g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| APLICAÇÃO | Para fabricação de queijos parmesão | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ARMAZENAGEM | Manter a embalagem fechada sob refrigeração apropriada, no máximo a +4 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VALIDADE | - 12 meses quando estocado à temperatura inferior ou igual a -18 °C - 6 meses quando estocado a +4 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODO DE USAR | Adicionar ao leite no momento que o tanque começa a ser cheio; para pré-maturar adicionar o conteúdo do envelope em 10 litros de leite pasteurizado e pré-maturar por 30/45 minutos a 42 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |