

## FICHA TÉCNICA

<b>PRODUTO</b>	Fermento láctico, concentrado, liofilizado, para uso direto. Mistura de culturas de tipo termofilo																			
<b>FORNECEDOR</b>	LACTO-LAB Ind. Imp. e Exp. Ltda.																			
<b>ENDEREÇO</b>	Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda; Itanhaém, SP - CEP: 11740-000																			
<b>FONE/FAX</b>	55-13-34272990 / 55-13-34267066																			
<b>E-MAIL</b>	lactolab@lactolab.com																			
<b>MODELO</b>	PR																			
<b>ROTAÇÕES</b>	a (dois)																			
<b>APRESENTAÇÃO</b>	50 U e 125 U																			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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 &lt; pH &lt; 1,3</td> </tr> </table> </div> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>PARÂMETRO MICROBIOLÓGICOS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Coliformes</td> <td>&lt; 1 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Bolores e Leveduras</td> <td>&lt; 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>&lt; 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																			
<b>APLICAÇÃO</b>	Para fabricação de queijos prato																			
<b>ARMAZENAGEM</b>	Manter a embalagem fechada sob refrigeração apropriada, no máximo a +4 °C																			
<b>VALIDADE</b>	- 12 meses quando estocado à temperatura inferior ou igual a -18 °C - 6 meses quando estocado a +4 °C																			
<b>MODO DE USAR</b>	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																			