



BIOLACT M02F

Cultivo láctico liofilizado

→ DESCRIPCIÓN

Biolact M02F es un cultivo láctico liofilizado concentrado, de inoculación directa en tina, para elaboración de quesos con leche de vaca y de cabra.

Tipos de queso: Gouda – Cheddar – Holanda – Roquefort - Camembert

Cultivo natural mesófilo compuesto en orden decreciente por:

- ***Lactococcus lactis subsp. lactis***
- ***Lactococcus lactis subsp. cremoris***
- ***Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis***
- ***Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris***

→ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura óptima de crecimiento:	30- 34 °C
Máxima temperatura de calentamiento:	37 °C
Producción de gas:	++
Actividad proteolítica:	++
Actividad fermentativa:	++
Tolerancia a la sal (expresada al 50% inhibición):	2% NaCl

Los datos indicados representan características típicas del producto basados en estudios de laboratorio y de campo.

→ DOSIS DE USO

Dosificación de uso: 1 sobre (10 U) / 1.000 Lts leche

Rotaciones: 1 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8

→ MODALIDAD DE USO

Tome el cultivo y utilice un agente desinfectante para sanitizar el envase y la herramienta utilizada para abrirlo. Inocular el cultivo directamente en la leche, sin reactivación preliminar. Agitar unos minutos para distribuir uniformemente el cultivo.

BIOLACT M02F

→ CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

Si el producto es guardado en su envase original a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$, éste mantiene sus características inalterables por 24 meses; o por 12 meses a temperatura $+5^{\circ}\text{C}$.

El cultivo es suministrado en envase de aluminio/polietileno conteniendo una dosis única, para inoculación directa.

Sobre de 10 U --- para 1.000 lts leche

Sobre de 25 U --- para 2.500 lts leche

→ DECLARACIÓN DE GMO Y ALÉRGENOS

El producto Biolact M02F no contiene ningún microorganismo genéticamente modificado, es producido en conformidad con el reglamento (EP) N° 1829-1830/2003 y 1169/2011 como modificaciones adicionales.

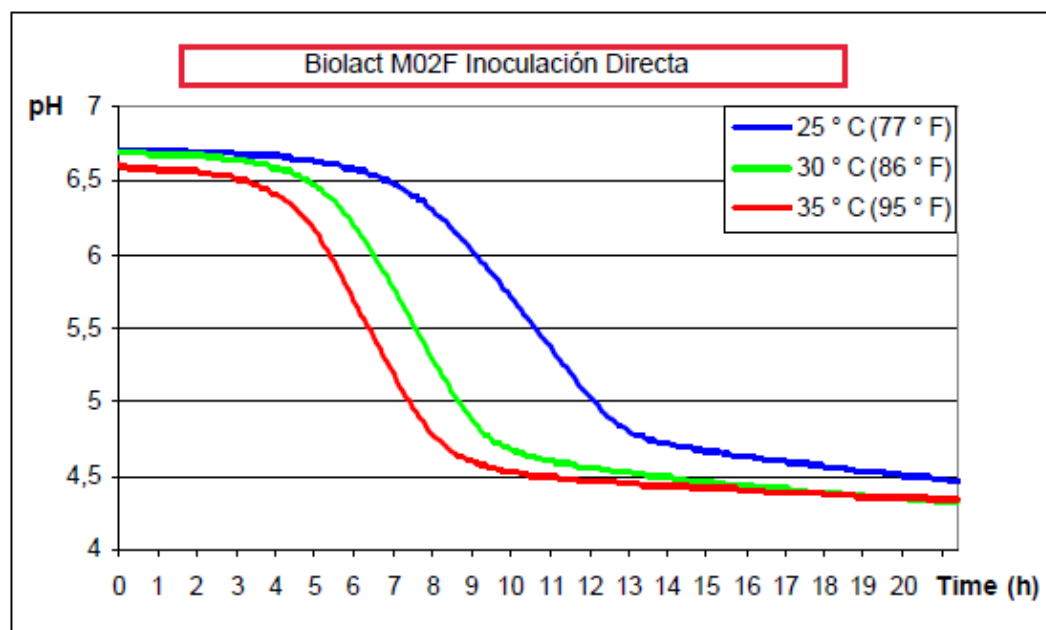
ALÉRGENOS	SÍ	NO
Cereales con contenido de gluten		X
Crustáceos		X
Huevos		X
Pescado		X
Maní		X
Soja (sin GMO)		X
Leche	X	
Nueces		X
Mostaza		X
Semillas de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos ($>10\text{mg/kg}$)		X
Lupín		X
Mariscos		X

BIOLACT M02F

→ CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Método	Resultados
Recuento Total	ISO 4833-1:2013	$\geq 3.0 \times 10^{10}$ UFC/g
Bacterias no lácticas	ISO 13559/IDF153:2002	< 500 UFC/g
Hongos y Levaduras	ISO 21527-2:2008	< 10 UFC/g
Enterobacterias	ISO 21528-2:2004	< 10 UFC/g
Coliformes	ISO 4832:2006	< 10 UFC/g
Escherichia Coli	ISO 16649-2:2006	< 10 UFC/g
Staphylococcus Coagulaza Positiva	UNI ISO 6888-1:2003	< 10 UFC/g
Salmonella Spp.	UNI ISO 6785:2004	Ausencia / 25g
Listeria Monocytógenes	UNI EN ISO 11290-1:2005	Ausencia / 25g
Enterococcus	INT. MET. 012-1991	< 100 UFC/g
Lactobacillus Heteroferm.	INT. MET. 010-1991	< 10 UFC/g

→ ACTIVIDAD FERMENTATIVA



Method: ISO 26323/IDF 213:2009

Substrate: Reconstituted skim milk 9,5% RSM

Heat treatment: 110°C x30'

Inoculation: 1 Ux100 lt of milk