

**NOME PRODOTTO**  
**LINGOTTO**

**Descrizione del prodotto**

Coltura di ceppi selezionati contenenti *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus paracasei* per l'inoculo diretto del latte per la produzione lattiero-casearia.

**Funzione e caratteristiche**

Coltura di ceppi di fermenti selezionati e combinati per rispondere a specifiche esigenze tecnologiche, indicati per la produzione di formaggi.

- ATTIVITA' FERMENTATIVA ●●○○
- PRODUZIONE DI GAS /
- PRODUZIONE DI AROMA ●●○○

**Istruzioni per l'uso**

Aprire la busta e versarne il contenuto direttamente nel latte in lavorazione, mescolare lentamente per almeno 10 minuti al fine di assicurarne una distribuzione uniforme del fermento.

**Dosaggio**

I dosaggi indicati sono da considerarsi una linea guida e potrebbero variare in funzione della tecnologia applicata e delle proprietà desiderate per il prodotto in lavorazione.

DOSAGGIO INDICATIVO 1U/100 litri di latte

**Specifiche Tecniche**

**Specifiche microbiologiche:**

<i>Enterobatteri</i>	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<10 ufc/g
<i>Muffe</i>	<10 ufc/g
<i>Lieviti</i>	<10 ufc/g
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25 g

**Specifiche chimiche:**

<i>Piombo</i>	<0,020 mg/Kg
<i>Mercurio</i>	<0,1 mg/Kg
<i>Cadmio</i>	<0,010 mg/Kg

*Le analisi di laboratorio sono condotte secondo il piano dei controlli stabilito nel nostro manuale di autocontrollo. Ogni lotto di prodotto è corredato da un giudizio di conformità espresso in base alla risultanza delle verifiche effettuate sul processo produttivo e sul prodotto finito.*

**NOME PRODOTTO**  
**LINGOTTO**

**Conservazione**

Il prodotto per le sue caratteristiche di attività dell'acqua (aW) è stabile e non necessita di trasporto refrigerato. Lo stoccaggio a temperatura refrigerata contribuisce a garantire la durata indicata.

**Shelf life**

18 mesi dal confezionamento se conservato nelle condizioni di stoccaggio indicate.

**Packaging**

Bustine in alluminio poliaccoppiato termosaldate. Imballaggio conforme al D.M. 21/03/1973 e succ.mod.; Reg.CE 1935/2004 e succ.mod.; Reg.CE 2023/2006 e succ.mod.; Reg.CE 10/2011 e succ.mod.

**Etichettatura**

Sono indicate le seguenti diciture: Nome del prodotto con il dosaggio (U), numero di lotto, shelf life (TMC termine minimo di conservazione), temperatura per lo stoccaggio, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, numero di riconoscimento IT 08 050 CE.

**Dichiarazione allergeni**

In conformità al Reg. UE 1169/2011 e succ.mod.:

Allergeni	SI	NO
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)</i>		X
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		X
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		X
<i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i>	X	
<i>Frutta a guscio (mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati</i>		X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		X

## NOME PRODOTTO

## LINGOTTO

Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg come SO <sub>2</sub>		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

**OGM**

Il prodotto non contiene e non è stato ottenuto da organismi geneticamente modificati; il prodotto è conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente Reg. CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003.

**Origine materie prime**

Le materie prime hanno origine in Comunità Europea.

*Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono basate sul nostro lavoro di ricerca e sviluppo e sono frutto delle nostre migliori conoscenze.*

*Non essendo sotto nostro controllo le condizioni operative applicate dal cliente, non siamo responsabili di formulazioni, condizioni di rischio ed obblighi derivanti dall'uso del nostro prodotto.*

*L'utilizzatore è responsabile nell'osservare le norme legali che regolano l'uso del prodotto; le dichiarazioni qui contenute non devono essere considerate come garanzia di alcun tipo.*

BMB SRL  
 Via Muzza Spadetta, 43  
 40053 VALSAMOGGIA  
 P. IVA 03629581202

UFFICIO QUALITÀ