

## NOME PRODOTTO

# TOR 10

### Descrizione del prodotto

Coltura di ceppi selezionati contenenti una miscela specifica di ceppi lattici acidificanti e aromatizzanti, lieviti e muffe, rappresentati da: Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Geotrichum candidum, Penicillium camemberti, Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus, Debaryomyces hansenii. Tra i ceppi presenti nella miscela alcuni hanno caratteristiche tali da favorire l'indurimento della crosta fiorita, al fine di favorire il contenimento di paste fortemente proteolizzate. La miscela è indicata per l'inoculo diretto del latte per la produzione di "Torta del casar".

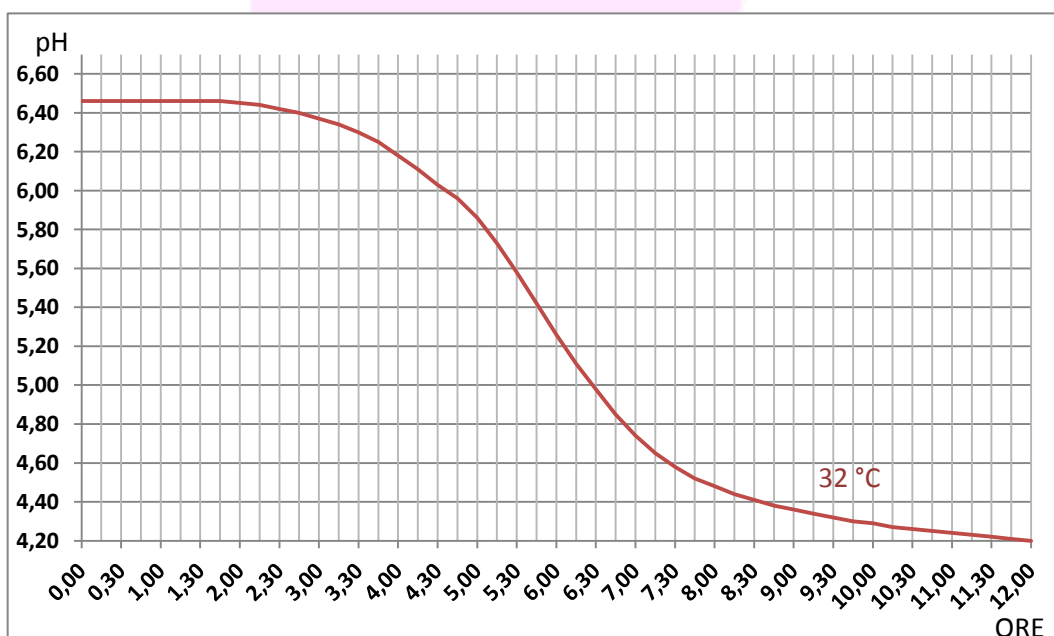
### Funzione e caratteristiche

Coltura di ceppi di fermenti selezionati e combinati per rispondere a specifiche esigenze tecnologiche, indicati per la produzione di formaggi ovin, caprini, e vaccini con pasta chiara pastosa, a breve, media stagionatura

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

### Attività fermentativa

I test di acidificazione sono condotti nel nostro laboratorio interno di ricerca e sviluppo; le condizioni utilizzate per la conduzione dei test sono latte magro in polvere ricostituito ed inoculato con la quantità nominale di fermento (1 U per 100 l latte); di seguito il grafico della curva di acidificazione:



### 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.

**NOME PRODOTTO**

**TOR 10**

**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>E.coli</i>	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</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.

**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.:

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
------------------	-----------	-----------

**NOME PRODOTTO**

**TOR 10**

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
Frutta a guscio (mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati)		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
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.*

**NOME PRODOTTO**

**TOR 10**

