

micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - VIa degli Artigiani, 37/39 Tel. +39 0373 273915 - Fax +39 0373 273297 - C. F. e P. IVA IT 01326870191 Cap. Sociale € 10.500,00i.v. - Iscr. Reg. Impr. CR 01326870191 - REA CR 161747

# SCHEDA TECNICA GENERELLE PRODUCTSPEZIFIKATION

# MO

# \* <u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE - HANDELS-/PRODUKTNAME:</u> MO

# PRODOTTO E ORIGINE – BESCHREIBUNG UND HERKUNFT:

Coltura di ceppi selezionati, definiti e concentrati tutti di origine naturale e non sottoposti ad alcuna manipolazione di origine genetica.

Ausgewählte Kulturenstämmenatürlichen Ursrungs definiert und konzentriet und nicht irgendeiner gentechnisch manipulierter Veränderung unterworfen.

# ★ ROTAZIONE – ROTATION: MO1 / MO2 / MO3 / MO4

#### **❖** <u>COMPOSIZIONE – ZUSAMMENSETZUNG:</u>

Miscela di Lactococcus lactis subsp. lactis e Lactococcus lactis subsp. cremoris. Mischung aus Lactococcus lactis subsp. lactis e Lactococcus lactis subsp. cremoris.

#### ❖ CONFEZIONE – VERPACKUNG:

Buste accoppiato alluminio polietilene Im Alluminiumbeutel mit Polyätyleneinlage.

# ❖ CONSERVAZIONE – AUFBEWAHRUNG:

T=+2/5 °C

Tollera temperature ambiente durante il trasporto. Umgebungstemperatur während transport ist erlaubt.

# **❖** <u>SCADENZA – AUFBRAUCHFRIST:</u>

1 anno

1 Jahr

Liste Allergene	Prasenz in der produkt		
	JA	NEIN	Komponente Beschreibung
Cerealien, die Gluten enthalten		X	
und Produkte daraus			
Krebstiere und Produkte aus		X	
Krebstieren			
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus		X	
Fischen			
Erdnüsse und Produkte aus		X	
Erdnüssen			
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte	X		Lactose
sowie Produkte aus diesen			
einschließlich Lactose und			
Milcheiweißen*			
Schalenfrüchte und Produkte		X	
daraus (Mandeln, Haselnüsse,			
Cashewnüsse, Pekannüsse,			
Walnüsse, Pistazien,			
Macadamianüsse etc.)			
Sellerie oder Produkte auf		X	
Selleriebasis			
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO2 in einem		X	
Gehalt von 10 mg/kg oder 10			
mg/l als SO2			
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und muscheln		X	
oder Produkte daraus			

Präsenz in der

## ❖ MODALITA' D'USO – ANWENDUNGSANWEISUNG:

Inoculare la coltura tal quale direttamente nel latte di lavorazione. Agitare alcuni minuti in modo da assicurare l'omogenea distribuzione della coltura.

Die fertiggestellte Kultur als solche direct der Milchzugeben. Die Milch ein paar Minuten rühren, soda $\beta$  eine homogene Verteilung der Kultur gesichert ist.

#### ❖ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MOKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Flora aerobica - Aerobe Flora	<	1000 UFC/g
Batteri coliformi - Coliforme Keime	<	10 UFC/g
Muffe e lieviti - Schimmel und Hefen	<	100 UFC/g
Enterococchi - Enterococchen	<	100 UFC/g
Staphylococcus aureus	<	1 UFC/g
Salmonella - Salmonellen	assente in - abwesend in	25 g
Listeria monocytogenes - Listerien monocytogenes	assente in - abwesend in	1 g