

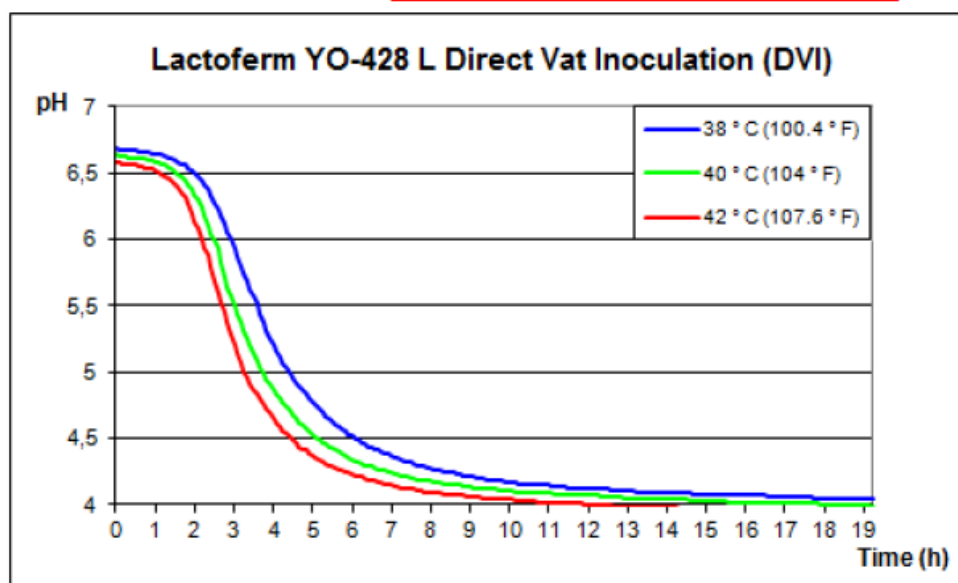
СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Продукция: Закваска молочная лиофилизированная
«ЛАКТОФЕРМ» YO-428L-2 10u (1u на 100л)
Партия: LOT M819AH
Бактериальный состав: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Saccharomyces subsp. cerevisiae
Фасовка: 10 u (на 1000 кг молока)
Активность: не менее 1×10^{10} КОЕ/грамм
Срок годности: при температуре + 5°C- 6 мес.
при температуре -18°C-24 мес.
Применение: Для производства тан, айран, кумыс, йогурта, мацони.
Свойства: Кислотность: средняя.
Запах: средней интенсивности.
Консистенция: высокой густоты
Вязкость: средняя

Микробиологические данные:

№	Бактерии	Результаты испытаний (кол-во бактерий)
1	Бактерии группы кишечных палочек	Отсутствуют в 1,0 г
2	Дрожжи и плесени	Менее 5 КОЕ/г
3	Стафилококк золотистый (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Отсутствует в 1,0 г
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы	Отсутствуют в 10,0 г

Происхождение: Ни один из видов содержащихся в закваске бактерий не подвергался генетической модификации в соответствии с директивами ЕС №№ E U 1829-1830/2003.



Сертификационное бюро: Bureau Veritas Quality International
Национальный аккредитационный совет Италии SINCERT