

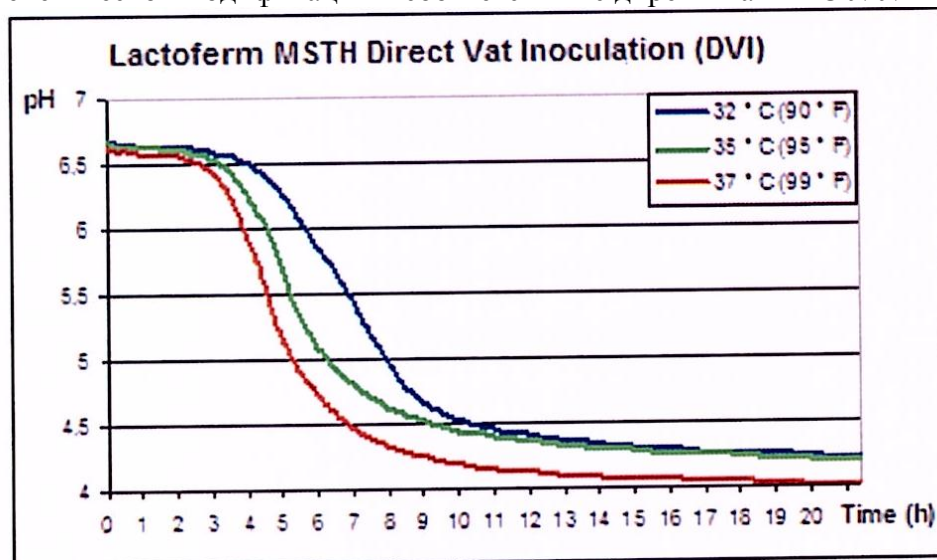
Центр биохимических исследований «Биокем С.Р.Л.»  
СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Продукция: Закваска молочная лиофилизированная  
«ЛАКТОФЕРМ» MSTH-4 20 у (1у на  
Партия: 100л) LOT M1100BD  
Бактериальный состав: *Lactococcus lactis subsp. lactis*,  
*Lactococcus lactis subsp. cremoris*,  
*Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus*  
*Lactobacillus helveticus*  
Фасовка: 20 у (на 5000 кг молока)  
Активность: не менее  $1 \times 10^{10}$  клеток/грамм  
Срок годности: при температуре + 5°C- 6 мес.  
при температуре -18°C-24 мес.  
Применение: Для производства сыра с низкой температурой 2-го  
Российской группы, Голландской группы. Сыров Гауда, Эдам,  
сокращает срок созревания сыра.  
Свойства: Кислотность : средняя.  
Запах: Сливочный-средней интенсивности, кисломолочный

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