



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo de bacterias lácticas para quesos	LH	Amerex
Registros		Origen
SENASA Reg. N°	RNPA N° en trámite	Italia
Características del producto		Composición
Polvo fino color marfil, liofilizado, de instantánea solubilidad en agua Producto y materia prima libre de GMO		Lactobacillus helveticus

Rotación:

1 y 2

Descripción:

LH es un producto de calidad alimentaria formulado utilizando cepas seleccionadas de Lactobacillus helveticus que se utiliza en la producción de queso. Este producto se puede utilizar en combinación con otros cultivos para obtener diferentes resultados en la fabricación de queso.

Aplicaciones:

Queso semi duro
Queso duro

Dosis:

Modo de uso:

Disolver el producto directamente en la leche a ser procesada. Asegurar una agitación suave con el fin de dispersar homogéneamente el producto en la masa leche.

Especificaciones:

Contaminantes	Metales pesados (Pb)	Máx. 1 ppm
	Mercurio (Hg)	Máx. 0,03 ppm
	Cadmio (Cd)	Máx. 0,1 ppm
Microbiológicas	Coliformes	Máx. 10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ufc/g
	Salmonella spp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Hongos y Levaduras	Máx. 10 ufc/g

Óptimas condiciones de uso

Temperatura óptima de crecimiento: 37-40°C

Temperatura de escaldado: Máx. 51°C

Capacidad de acidificación: pH 3,8

Actividad proteolítica en el queso: +++

Información sobre el rendimiento

Test de acidificación en laboratorio, estandarizada en las siguientes condiciones:

Temperatura: 40°C

Re hidratación: 5 min

Duración del test: 24 horas



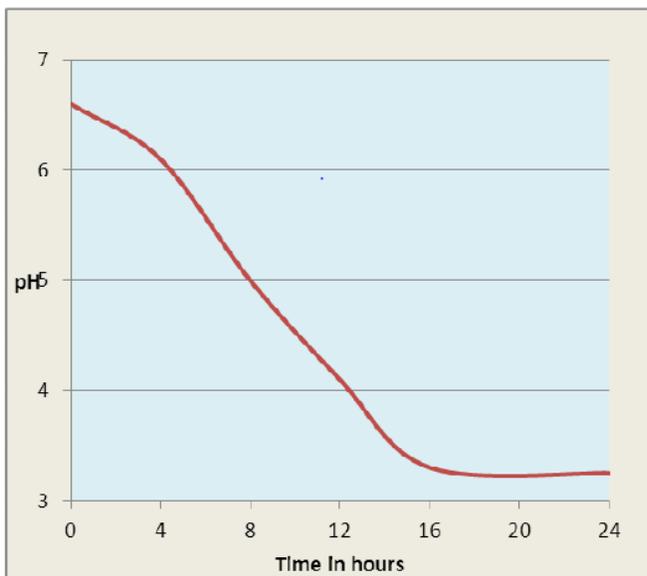
Sistema de Gestión
de Calidad
certificado según
IRAM-ISO
9001:2015

FICHA TECNICA



Inoculación: 1 dosis por 100 litros de leche

Sustrato: leche en polvo descremada, reconstituida al 10%, tratada a 90°C durante 20 min, pH estandarizado a 6,6



Envase:

Sobre trilaminado de PET – Aluminio – PET

Presentación:

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

En envase original bien cerrado este producto se puede conservar, desde la fecha de elaboración:

18 meses, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -18° C

12 meses, almacenado a temperatura constante de 4°C