

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT008 rev.04 - Fecha 02/05/2019

LACTILEV

Mezcla de ingredientes diseñada para la multiplicación de bacterias lácticas.

ET008 rev04



LACTILEV

Características y aplicación

Peso neto:
Lote:
Fecha de manufac.:
Fecha consumo pref.:

Aditivo alimentario especialmente diseñado para la multiplicación de bacterias lácticas.

Modo de empleo

Ingredientes

Autolisados de levaduras, amonio di-fosfato y coadyuvantes

Conservación


20°C



Conservar en un lugar fresco y seco.

Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.
Safety data sheet available on request.



LEV2050
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY



LEV2050
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

INBIOLEV S.L.
Pol. Plazaola. Manzana E. Nave 10
31195 Aizoáin (Navarra)
Tlf. +34 948 346 027

Ingredientes

Lisados de levaduras, di amonio fosfato y coadyuvantes

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 ³ ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ² ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ² ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Listeria sp.	Aus/1g

Características del envase primario	Cubo de PP de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	Antes de 1 año de su fecha de envasado
Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco

Alérgeno	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos	-	-
Huevo	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche	-	-
Frutos de cáscara	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

No contiene productos genéticamente modificados (GMO free).
Alimento exento del requisito de información nutricional obligatoria.

Legislación aplicable

- Ley 24/2033 de la viña y el vino.
- Reglamento 479/2008 del Consejo por el que se establece la organización del mercado vitivinícola.
- Reglamento 606/2009 de la Comisión que fija determinadas disposiciones relativas a las categorías de productos vitivinícolas, las prácticas enológicas y restricciones aplicables.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 1129/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1130/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- COEI-O-TABCON: 2017. Adoption OENO 328/2009; 494/2012. Sheet Name ECOEI-1-BALACT.
- Reglamento CE Marco de la Unión Europea CE 1935/2004.