

## FICHA TÉCNICA

PT025 rev.02- Fecha 29/07/2020

### LIA-LEV

Mezcla de ingredientes para favorecer la lisis.

#### Contribuye a:

Medio de lisis para el *battonage* de lías en reactor

#### Dosis de uso:

Disolver a razón de 50g/L.

#### Ingredientes:

Mezcla de sales y coadyuvantes.



Características Microbiológicas	
Levadura	$\leq 10^2$ UFC/g
Moho	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias lácticas	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias del ácido acético	$< 10^3$ UFC/g
Salmonela	Ausencia en 25g
E. Coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

Características del envase primario	Envases con recubrimiento metálico de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	2 años y medio desde la fecha de producción
Conservación	Mantener en lugar fresco y seco
No Irradiado	El producto no es sometido a ningún proceso de radiación ionizante
Libre de OMG	No contiene organismos modificados genéticamente

## FICHA TÉCNICA

PT025 rev.02- Fecha 29/07/2020

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	-	-

### Legislación

- Reglamento (UE) 2019/934 en el que se incluyen las prácticas enológicas autorizadas.
- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.