

FICHA TÉCNICA

PT012 rev.05 - Fecha 16/03/2023

Pichia kluyveri

Levaduras de rápida implantación para uso en bioprotección

Contenido \geq a 10^9 UFC/mL

Modo de empleo:

1. Agitar bien el envase.
2. Atemperar correctamente la levadura sobre 25°C.
3. Activar las levaduras con la misma cantidad de medio de cultivo del biorreactor hasta obtener burbujeo.
4. Inocular todo el volumen al biorreactor.

Ingredientes:

Levaduras activas en suspensión, agua y coadyuvantes tecnológicos.

Características Físico-químicas	
Plomo	<2mg/kg de materia seca
Mercurio	<1mg/kg de materia seca
Arsénico	<3mg/kg de materia seca
Cadmio	<1mg/kg de materia seca

Características Microbiológicas	
Levaduras de diferentes sp.	< 10^5 UFC/g
Moho	< 10^3 UFC/g
Bacterias lácticas	< 10^5 UFC/g
Bacterias del ácido acético	< 10^4 UFC/g
Salmonela	Ausencia en 25g
E. Coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Coliformes	< 10^2 UFC/g

*1mL de producto equivale entre 120-150mg de materia seca.

FICHA TÉCNICA

PT012 rev.05 - Fecha 16/03/2023

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	1 mes desde la fecha de producción
Conservación	Entre 2-6°C. Consumir una vez abierto el envase
No Irradiado	El producto no es sometido a ningún proceso de radiación ionizante
Libre de OMG	No contiene organismos modificados genéticamente

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 aplicable

- Reglamento (UE) 2019/934 en el que se incluyen las prácticas enológicas autorizadas.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.
- 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.