

DriSet ITALIANA SSC 600 SERIES



PREMIUM FREEZE-DRIED THERMOPHILIC LACTIC CULTURE

August 19, 2013

The VIVOLAC DriSet ITALIANA SSC provides a premium line of direct-set and bulk starter cultures for the production of thermophilic cheeses. These cultures contain select strains of *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* that have been screened for phage resistance and rapid acid development.

In combination with an extensive rotation of these single strain cultures and the VIVOLAC PHAGE-FAX monitoring system, you can produce consistent, quality Italian cheese on schedule.

DriSet ITALIANA SSC THERMOPHILIC CULTURES

CULTURE SERIES	DESCRIPTION	INOCULATION RATE	INCUBATION PARAMETERS
601, 602, 603, 606, 607, 608, 610, 611, 612, 613, 615, 641, 663, 688, 691	Freeze dried strains of <i>Streptococcus thermophilus</i> for use in manufacturing thermophilic type cheeses.	500 LU / 500 Liters 1000 LU / 1000 Liters 2000 LU / 2000 Liters 5000 LU / 5000 Liters	35 – 37 °C for 4 - 6 hours (Time may vary with application)

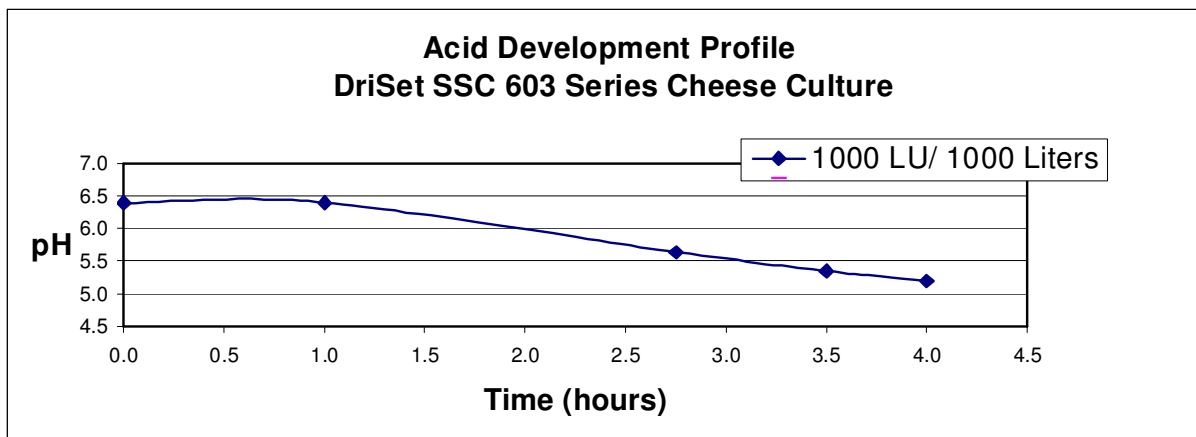
For more information about these or any other Vivolac products, contact your technical representative at 1-800-848-6522 or 1-800-VIVOLAC between 8:00 AM and 4:30PM eastern standard time.

Esta información, resultados, reportes y/o interpretación se creen ciertas y se ofrecen para un mejor entendimiento de los productos o servicio para el beneficio y conocimiento de terceras partes. Vivolac no asume ninguna responsabilidad ni riesgo contemplado en el uso de sus productos ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control. Nada contenido aquí debe tomarse como una garantía implícita o explícita con respecto a los productos Vivolac o a su uso. La información concerniente al posible uso de productos Vivolac no se debe interpretar como una recomendación para algún uso que violase derechos de patente, restricciones regulatorias o estatutarias. Esta información, resultados, reportes y/o interpretación son una descripción general o guía de los procesos y procedimientos para la aplicación en productos y no tratan de sugerir, recomendar o garantizar un procedimiento o resultado, el cual puede variar considerablemente.

PRODUCT SPECIFICATIONS:

Product name:	Vivolac DriSet ITALIANA SSC 601, 602, 603, 606, 607, 608, 610, 611, 612, 613, 615, 641, 663, 688, 691
Ingredients:	non-fat dry milk, lactic acid bacteria, cryo-protective agents
Appearance:	Light brown powder
Lactic Count:	Not less than 5.0×10^{10} CFU/gram
Microbial Analysis:	Coliform < 1 CFU/gram E. coli. Negative Salmonella Negative Staphylococcus (Coagulase +) Negative Yeast and Mold < 10 CFU/gram
Packaging/Shipping:	FDA approved foil pouches or plastic bottles with tamper evident seal. Shipped in Styrofoam containers on dry-ice
Storage/Shelf-life:	<-20°F (-30°C) / 12 months

Culture Activity Test:



Culture Activity Test: 37°C in heat shocked reconstituted skim milk at 9% milk solids

Esta información, resultados, reportes y/o interpretación se creen ciertas y se ofrecen para un mejor entendimiento de los productos o servicio para el beneficio y conocimiento de terceras partes. Vivolac no asume ninguna responsabilidad ni riesgo contemplado en el uso de sus productos ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control. Nada contenido aquí debe tomarse como una garantía implícita o explícita con respecto a los productos Vivolac o a su uso. La información concerniente al posible uso de productos Vivolac no se debe interpretar como una recomendación para algún uso que violase derechos de patente, restricciones regulatorias o estatutarias. Esta información, resultados, reportes y/o interpretación son una descripción general o guía de los procesos y procedimientos para la aplicación en productos y no tratan de sugerir, recomendar o garantizar un procedimiento o resultado, el cual puede variar considerablemente.