Produkter för gårdsmejerier 2021

Scandirenn

Samarbetspartners

CLERICI SACCO

CSL CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE

Prokalia

BUSQUÍ

optiferm enzymes cultures

BRODART PACKAGING

intercos customized wax solutions

ANELLI

VWR We Enable Science

LABELYS

PORKKA

AkzoNobel Tomorrow's Answers Today

FUNKE GERBER since 1904

Winkler

SOCOREX

KLÖTZLI Messerschmiede

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning 3
Historik 4
Förslag på kulturer för olika produkter 5
Allmän information om kulturer 7
Grönmögelkulturer (Blåmögelkulturer) 9
Vitmögelkulturer (Penicillium & Geotricum) 11
Jästkulturer 12
Ytmognadskulturer (Kittkulturer) 13
Propionsyra bakteriekulturer 14
Mognadskulturer 15
Syrningskulturer
- Mesofila D,L-kulturer 16
- Mesofila O-kulturer 18
- Yoghurt kulturer 19
- Streptococcus thermophilus kulturer 20
- Lactobacillus thermophilus kulturer 21
- Termofila kombinationskulturer 22
- Meso-&termofila kombinationskulturer 23
- Probiotiska kulturer 24
- 4Choice– Mejerialternativa kulturer (animaliefria kulturer) 25

Skyddskulturer
- Mot Smörsyrajäsning 28
- Mot Listeria 29
- Mot Jäst & Mögel samt 29

Kultur för saltlake 30
Ostlöpe 31
Mikrobiell koagulant 31
Lipaser 32
Rapsolja 33
Kalciumklorid 33
Salt 34
Mjölksyra 34
Konserveringsmedel 34
Ostfärg, annattoextrakt 35
Färg för matfett, β-karoten i rapsolja 35
Vitaminer, D_3-vitaminer 35
Aska, vegetabiliskt kol 35
Klorofyll 35
Laboratorieprodukter 36
Utrustning för Thörnertitrering 37
Utrustning för pH mätning 38
Utrustning för temperaturmätning 39
Diverse apparater och instrument 40
Utrustrning för fetthaltsbestämning enligt Gerbermetoden 41
Utrustning för mikrobiologisk analys 42
Antibiotika kontroll 43
Snabbtest för pastöriseringskontroll av mjölk 43
Nät för ost, fiskrökning, bageri 44
Dräneringsduk 45
Koagelskopa ”Pelle” 45
Kaseinmärke 45
Kittost borste 46
Sprayflaska 46
Ostbinda 46
Omrörarspade, skrapa 47
Handomrörare 47
Ostformar, mikroperforerade 48
Ostformar, övriga 58
Multiformar, mellanlägg, backar, golvställ 68
Ostdukar, linne 72
Ostharpor, brytverkyg 72
Emballage, smör & ost ”papper” 73
Ost coating, ”Plastic coating” 74
Ostvax 78
Skyddskläder 80
Ostborr & ostknivar 82
Osttrådar 83
Beställnings- & Leveransinformation 85
Kontaktpersoner 86
Saccos nomenklatur 88

Historik

Kemikalia har alltsedan starten i Malmö 1914 servat mejerier i Sverige och övriga Norden med ostlöpe och andra förnödenheter. Ostlöpe har producerats vid företagets anläggning fram tom september 2016. Kemikalias verksamhet är numera samlad till anläggningen i Skurup där produktion, laboratorium, lager samt kontor är beläget.

Under många år fungerade Kemikalia som inköpsorganisation åt de svenska mejerierna. Produktsortimentet omfattade i stort sett allt som behövdes för mejeriernas verksamhet.

Kemikalia är en del av gruppen Sacco system tillsammans med företagen Sacco Srl, CSL (Centro Sperimentale del Latte Srl) och Caglificio Clerici Spa samtliga dessa är lokaliserade i Milanoområdet i norra delen av Italien. Vid samtliga företag sker produktion av olika mejeri- och andra livsmedelsingredienser.

Kulturer av olika slag tillverkas vid Saccos anläggning i Cadorago men även vid CSLs anläggning i Zelo Buon Persico.
Ostlöpe, lipaser och andra enzymer tillverkas vid Caglificio Clericis anläggning i Cadorago.
Ostlöpe, kalciumkloridlösning, vitaminpreparat, matfettsfärger m.m. tillverkas samt fr.o.m. 2019 kommer även vissa specialkulturer att tillverkas vid Kemikalias anläggning i Skurup.

Aerobfermentor för fermentering av mikroorganismer för produktion av kulturer.

Våra egentillverkade produkter kontrolleras på vårt driftslaboratorium men även externa analyslaboratorium anlitas.

Under sommaren 2012 påbörjades ett arbete med att marknadsföra våra produkter under varumärket Scandirenn. Detta namn är en sammansättning av Skandinavien och rennet (eng. ostlöpe). Införandet av detta nya varumärke sker för att undvika missförstånd beträffande företagets verksamhet. Vårt företagsnamn signalerar att det är ”kemi” vi sysslar med, vilket inte stämmer överens med den verksamhet vi i realiteten bedriver.

Förslag på kulturer för olika produkter

Kulturer för smör

321058	Lyofast MW036R
321090	Lyofast MW036Q
321066	Lyofast MW039R
321040	Lyofast MW039T

Kulturer för filmjölk

321058	Lyofast MW036R
321066	Lyofast MW039R
321090	Lyofast MW036Q
321029	Lyofast MW039S
321040	Lyofast MW039T
320221	Lyofast M342N Additiv för att öka viskositet
380999	Lyofast LA3

Kulturer för långfil & Vilii

320221	Lyofast M342N

Kulturer för Creme fraiche

336005	Lyofast MS059ET
321058	Lyofast MW036R
321066	Lyofast MW039R
321040	Lyofast MW039T
320221	Lyofast M342N

Kulturer för yoghurt

330401	Lyofast Y080E
330138	Lyofast Y278F
330416	Lyofast Y478F
330133	Lyofast Y436A
330223	Lyofast Y350A
330101	Lyofast Y450B

Kulturer för Gorgonzola

331010	Lyofast ST022
332001	Lyofast LL1
330401	Lyofast Y080E
330430	Cryofast YL088F
361036	Lyofast SCHLB
310228	PRD3
310205	PRT
310268	PRW

Kulturer för gräddfil

321161	Lyofast MS330EN
321058	Lyofast MW036R
321066	Lyofast MW039R
321090	Lyofast MW036Q
321040	Lyofast MW039T

Kulturer för blåmögelost

310201	PRN
310205	PRT
310225	PRE
320119	Lyofast MW046N
320120	Lyofast MW049N
321049	Lyofast MW039N
321058	Lyofast MW036R
321066	Lyofast MW039R
321090	Lyofast MW036Q
321040	Lyofast MW039T

Kulturer för vitmögelost

310139	PCV5
310131	PCV5S
310105	PCPSM2
310115	GCA
310118	GCB
310120	GCC
320119	Lyofast MW046N (öppen textur)
320120	Lyofast MW049N (öppen textur)
321049	Lyofast MW039N (öppen textur)
330312	Lyofast MWO030 (tät textur)
330317	Lyofast MWO042 (tät textur)
321138	Lyofast MWO036 (tät textur)
331010	Lyofast ST022 (tät textur)

Kulturer för skyr

330401	Lyofast Y080E

Förslag på kulturer för olika produkter

Kulturer för semihård gul ost

320119	Lyofast MW046N (rund- & grynpipig)
320120	Lyofast MW049N (rund- & grynpipig)
321049	Lyofast MW039N (rund- & grynpipig)
321058	Lyofast MW036R (grynpipig)
321066	Lyofast MW039R (grynpipig)
321090	Lyofast MW036Q (grynpipig)
321029	Lyofast MW039S (grynpipig)
321040	Lyofast MW039T (grynpipig)
330312	Lyofast MWO030 (tät textur)
330317	Lyofast MWO042 (tät textur)
321138	Lyofast MWO036 (tät textur)
310306	SRC2
310310	SRC3
310316	SRC4
335001	Lyofast LC4P1
335005	Lyofast LCP4P2

Kulturer för hård gul ost

330601	Lyofast SH092F (Grana, Pecorino)
330801	Lyofast MT092FET (Alp-/bergsosttyp)
310316	SRC4
335001	Lyofast LC4P1
335005	Lyofast LCP4P2

Kulturer för semihård storpipig ost

320119	Lyofast MW046N
320120	Lyofast MW049N
321049	Lyofast MW039N
381030	Lyofast PB1
332001	Lyofast LL1
335001	Lyofast LC4P1

Kulturer för vit ost (Feta typ)

333001	Lyofast MOT082DC
330401	Lyofast Y080E
330312	Lyofast MWO030
330317	Lyofast MWO042
321138	Lyofast MWO036

Kulturer för Kvarg

336005	Lyofast MS059ET
321066	Lyofast MW039R
321058	Lyofast MW036R
321090	Lyofast MW036Q

Kulturer för Mozzarella

331025	Lyofast ST071

Kulturer för Taleggio

330401	Lyofast Y080E
310306	SRC2
310310	SRC3
310316	SRC4

Kulturer för mjuk kittost

320119	Lyofast MW046N (öppen textur)
320120	Lyofast MW049N (öppen textur)
321049	Lyofast MW039N (öppen textur)
310306	SRC2
310310	SRC3
310316	SRC4

Allmän information om Saccos kulturer

Nomenklatur

Lyofast– Frystorkad direkt kultur.
Lyoto– Frystorkad bruksyra kultur.
Cryofast– Djupfryst direkt kultur.
Cryostart– Djupfryst bruksyra kultur.
Liquid– Flytande kultur.
Lyoflora– Frystorkad starterkultur för fermenterade grönsaker.
Lyocarni– Frystorkad starterkultur för kött.

M/MW– *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc.* Mesofil D, L kultur.
MO/MWO– *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris.* Mesofil O kultur.
DY– *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis*. Mesofil D kultur.
LN– *Leuconostoc ssp.* Mesofil L kultur.
Y– Yoghurtkultur, *Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Termofil kultur.
ST– *Streptococcus thermophilus* kultur. Termofil kultur.
LH– *Lactobacillus helveticus.* Termofil kultur.
SH– *Streptococcus thermophilus & Lactobacillus helveticus*. Termofil kultur.
LL- *Lactobacillus lactis.* Termofil kultur.
MOT– *Lactococcus lactis ssp lactis, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.*
MT- *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, Lactococcus lactis ssp lactis & Leuconostoc ssp.*
MS- *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc & Streptococcus thermophilus.*
LA- *Lactobacillus acidophilus.* Termofil kultur.
BLC– *Bifidobacterium animalis ssp lactis.*
SE– *Staphylococcus equorum*.
PB– *Propionibacterium freudenreichii ssp.*
PF- *Propionibacterium freudenreichii ssp.*
LC– *Lactobacillus casei (*nytt namn *Lacticaseibacillus casei)*
LCP– *Lactobacillus casei & Lactobacillus plantarum.*
LP– *Lactobacillus plantarum (*nytt namn *Lactiplantibacillus plantarum)*.
LR– *Lactobacillus rhamnosus (*nytt namn *Lacticaseibacillus rhamnosus)*.
PR– *Penicillium roqueforti.* Mögel.
PC-*Penicillium camemberti.* Mögel.
GC-*Geotrichum candidum.* Mögel.
DH– *Debaryomyces hansenii.* Jäst.
SC– *Saccharomyces cerevisiae.* Jäst.
KL– *Kluyveromyces lactis.* Jäst.
KM– *Kluyveromyces marxianus.* Jäst.

Mesofila D, L kulturers innehåll av arombildare (= gasbildare):
Den inledande bokstaven i nedanstående tabell avser den avslutande bokstaven i kulturernas benämning.
N *Lc. diacetylactis* 5% (prot -), *Leuconostoc* 3%
R *Lc. diacetylactis* 10% (prot—& +), *Leuconostoc* 10-15%
T *Lc. diacetylactis* 20% (prot -), *Leuconostoc* 25%
Q *Lc. diacetylactis* 20% (prot -), *Leuconostoc* 3%
S *Lc. diacetylactis* 20%, *Leuconostoc* 0%
Exempel: Lyofast MW 046 N innehåller sålunda 5% *Lc. diacetylactis* och 3% *Leuconostoc* resterande är syrabildare.

Allmän information om Saccos kulturer, forts

Gasbildning, diacetyl bildning, ureas aktivitet, arom för yoghurt mm
Skala: Inget -, +, ++, +++ är högst.

Temperatur och syrningskapacitet

Optimal temperatur: det temperaturintervall varvid kulturen växer snabbast.
Maximal eftervärmning: den högsta temperatur som rekommenderas vid eftervärmning.
Syrningskapacitet: det (lägsta) pH värde som kulturen slutar växa vid.

Förvaring

Lyofast/Lyoto kulturer: Vid -17ºC eller kallare. Transport kan ske utan kyla.
Cryofast/Cryostart kulturer: Vid -40ºC eller kallare. Transport kan ske endast med torris (-78ºC). Torriskostnad debiteras.
Liquid kulturer: Vid +5±3ºC. Transport kan ske utan kyla.

Hållbarhet

Lyofast/Lyoto kulturer: 18 eller 12 månader från förpackningsdatum, tills angivet ”Best before date”.
Cryofast/Cryostart kulturer: 12 månader från förpackningsdatum, tills angivet ”Best before date”.
Liquid kulturer: 6 månader från förpackningsdatum, tills angivet ”Best before date”.
Andra hållbarhetstider kan förekomma för vissa produkter. Se respektive produktspecifikation, dessa finns tillgängliga i web shopen eller se märkning på produktförpackningen.
Vår målsättning är att minst halva hållbarhetstiden skall återstå vid leverans till kund. För produkter med lång hållbarhetstid är målsättningen minst 6 månaders återstående hållbarhetstid. För kunder där hållbarhetstiden är mycket viktig, vänligen kontakta oss.

Förpackningsstorlek

UC: Används för flerstamskulturer. Grunddosering 1 UC/100 liter mjölk, motsvarar 1 % bruksyra.
Dos: Används för enkelstamskulturer. Grunddosering 1 dos/100 liter mjölk, motsvarar 1 % bruksyra.
1 UC eller 1 Dos ↔1* 10^{11} cfu (aktivitet), cfu = colony forming units. Minsta förpackningsstorlek är i allmänhet 5 UC eller 5 Doser.

L/H i produktförteckning

L= lagervara, B= beställningsvara, S= specialprodukt (kan produceras om tillräckligt stor efterfrågan)
H= Hållbarhetstid från förpackningsdatum, t.ex. 3 m, 6 m, 12 m, 18 m. m= månader.

Några ändringar i nomenklatur gällande genus Lactobacillus fr.o.m. 2020.04.15

Lactobacillus casei, nytt namn *Lacticaseibacillus casei*
Lactobacillus paracasei, nytt namn *Lacticaseibacillus paracasei*
Lactobacillus rhamnosus, nytt namn *Lacticaseibacillus rhamnosus*

Lactobacillus plantarum, nytt namn *Lactiplantibacillus plantarum*
Lactobacillus pentosus, nytt namn *Lactiplantibacillus pentosus*
Lactobacillus paraplantarum, nytt namn *Lactiplantibacillus paraplantarum*

Lactobacillus brevis, nytt namn *Levilactobacillus brevi*
Lactobacillus salivarius, nytt namn *Ligilactobacillus salivarius*

Lactobacillus danicus, nytt namn *Pausilactobacillus danicus*

Lactobacillus sakei, nytt namn *Latilactobacillus sakei*
Lactobacillus curvatus, nytt namn *Latilactobacillus curvatus*
Lactobacillus fermentum, nytt namn *Limosilactobacillus fer mentum*
Lactobacillus reuteri, nytt namn *Limosilactobacillus reuteri*
Lactobacillus buchneri, nytt namn *Lentilactobacillus buchneri*
Lactobacillus parabuchneri, nytt namn *Lentilactobacillus pa rabuchneri*
Lactobacillus kefiri, nytt namn *Lentilactobacillus kefiri*
Lactobacillus parakefiri, nytt namn *Lentilactobacillus parake firi*

Följande har inte namnändrats

Lactococcus lactis och dess subspecis
Leuconostoc mesenteroides, - pseudomesenteroides, - lactis och deras subspecis
Lactobacillus kefiranofaciens och dess subspecis
Streptococcus thermophilus
Pediococcus acidilactic, -pentosaceus

Lactobacillus helveticus och dess subspecis

Lactobacillus acidophilus, - gasseri, -johnsonii, -crispatus
Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, -lactis, -delbrueckii

PRODUKTER

Grönmögelkulturer (Blåmögel)
Penicillium roquefortii

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Färg	Salt tolerans	Tillväxt hastighet	Proteo-lys	Lipolys	Esteras aktivitet
310215 **310216** **310217**	**L** 6 m	**PRA** Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Ljus blå-grön	Medium-hög	Mycket hög	Medium	Låg	Låg
310220 **310221** **310222**	*S*	*PRB* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*	*Ljusgrön*	*Medium-hög*	*Medium*	*Låg*	*Medium -hög*	*Hög*
310251 **300252**	*S*	*PRB PP* Liquid	*10 dos* *20 dos*	*Ljusgrön*	*Medium-hög*		*Låg*	*Medium -hög*	*Hög*
	S	*PRD1* Liquid	*5 dos*			*Hög*	*Medium*	*Medium -hög*	*Medium*
310283 **310284** **310285**	*S*	*PRD3* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*		*Medium-hög*		*Medium -låg*	*Hög*	*Medium*
	S *3 m*	*PRD4* Liquid	*5 dos,*		*Medium*		*Medium*		*Medium*
310225 **310226** **310227**	**L** 6 m	**PRE** Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Mörkgrön	Hög	Medium	Hög	Låg	Mycket låg
310230 **310231** **310232**	*S*	*PRF* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*	*Ljusblå-grå*	*Medium-hög*	*Långsam*	*Låg*	*Medium*	*Hög*
310269	*S*	*PRG* Liquid	*5 dos* *10 dos*	*Grå-grön*	*Medium-hög*	*Medium*	*Medium -låg*	*Medium*	*Hög*
	S *4 m*	*PRH* Liquid	*5 dos,*	*Ljusgrön*	*Medium-hög*		*Medium -låg*	*Medium*	*Hög*
	S	*PRI* Liquid	*5 dos*	*Ljusblå-grå*	*Medium*		*Låg*	*Medium*	*Medium-hög*
310280 **310281** **310282**	S 6 m	PRK Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Mörkblå	Medium	Hög	Medium -hög	Hög	Medium-hög
310272 **310273** **310274**	*S*	*PRL* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*	*Blågrön*	*Låg*		*Låg*	*Mycket hög*	
310265	*S*	*PRM* Liquid	*5 dos* *20 dos*	*Ljusblå-grå*	*Hög*	*Hög*	*Låg*	*Låg*	*Mycket hög*
310201 **310202** **310203**	**L** 6 m	**PRN** Liquid	5 dosis 10 dosis 20 dosis	Mörkblå-grön	Medium-hög	Hög	Hög	Låg	Låg
310245 **310246** **310247**	B 6 m	PRP Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Ljus mörk-blå	Medium-låg	Mycket hög	Mycket hög	Me-dium	Hög

PRODUKTER

Grönmögelkulturer (Blåmögel), forts
Penicillium roquefortii

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Färg	Salt tolerans	Tillväxt hastighet	Proteo-lys	Lipolys	Esteras aktivitet
318001	B 7 m	PRPV Liquid	50 ml						
310210 **310211** **310212**	B 6 m	PRR Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Klar grön	Medium-hög	Medium	Mycket låg	Hög	Medium
310240	**L** 6 m	**PRS** Liquid	6 dos	Mörkt blå-grön	Hög	Hög	Hög	Låg	Medium-hög
310205 **310206** **310207**	**L** 6 m	**PRT** Liquid	5 dos 10 dos 20 dos	Klart blå-grön	Medium-hög		Låg	Medium	Medium-hög
310260 **310261** **310262**	*S* *6 m*	*PRU* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*		*Hög*	*Hög*	*Hög*	*Medium-låg*	*Medium*
310235 **310236** **310237**	*S*	*PRV* Liquid	*5 dos* *10 dos* *20 dos*		*Medium*	*Hög*	*Hög*	*Medium*	*Hög*
318005	*S*	*PRV1* Liquid	*50 ml*		*Hög*		*Medium*	*Hög*	*Medium-låg*
318006	*S*	*PRV2* Liquid	*50 ml*		*Medium*		*Låg*	*Medium*	*Medium-låg*
310268	**L** 6 m	**PRW** Liquid	6 dos	Vit (albino)	Medium-hög	Medium	Låg	Hög	Medium
310270	*S*	*PRW2* Liquid	*5 dos*	*Vit (albino)*	*Låg*	*Hög*	*Låg*	*Hög*	*Hög*
310275 **310276**	*S*	*PRZ* Liquid	*5 dos* *10 dos*		*Hög*		*Låg*	*Mycket låg*	*Mycket låg*

Användning: Tillsätt kulturen till ystmjölken före löpläggning.

Dosering: Optimal dosering kan variera med produktionsteknologi. 1-2 doser rekommenderas till 1000 liter ystmjölk. Omskakas före användning.

Förvaring & hållbarhet: Kylförvaras vid +5º±3ºC, maximalt till angiven bäst före datum. Får inte frysas.

Vitmögelkulturer

Penicillium camemberti, Geotrichum candidum

Frystorkade kulturer av *Penicillium camemberti*.

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Färg	Tillväxt hastighet	Proteolys	Lipolys	Mycelium höjd
310139	**L** 12 m	**PCV5** Lyofast	10 dosis	Vit	Hög T:12-25ºC	Medium	Medium	Mycket kort
310131	B 12 m	PCV5S Lyofast	10 dosis	Vit	Mycket hög T:12-25ºC	Hög	Hög	Mycket kort
310105	**L** 12 m	**PCPSM²** Lyofast	10 dosis	Vit	Hög T:12-25ºC	Låg	Låg	Medel högt
310141	B 12 m	PCAM Lyofast	10 dosis	Vit	Medel-hög T:12-25ºC	Medium– låg	Medium– låg	
310128	B 6 m	PCH Liquid	12,5 dosis	Vit	Hög T:12-25ºC	Medium	Medium	Mycket kort

Användning: Lös kulturen i mjölk eller vatten vid 20-25ºC, för att få en jämn fördelning i ystmjölken. Tillsätt lösningen till ystmjölken före löpläggning eller spreja lösningen på ostytan. Används vid tillverkning av ostar av typen Camembert, Brie, Reblochom och andra vitmögelostar och ytmognade ostar.
Dosering: Direkttillsats 0,1-1 doser/100 liter ystmjölk. Ytbehandling 1-10 doser/liter lösning.
Förvaring & hållbarhet: Frysförvaras vid –17ºC (eller kallare), respektive *kylförvaras vid +5±2ºC, maximalt tills angivet ”Best before” datum.
P. camemberti ssp album. Grått original. Sacco säljer inte.

Frystorkade kulturer av *Geotrichum candidum*.

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Färg	Tillväxt hastighet	Proteo-lys	Lipo-lys	Salt tolerans	Mycelium höjd
310115	**L** 12 m	**GCA** Lyofast	10 dosis	Vit	Hög T:12-25ºC	Låg	Låg	Medium-Hög	Kort
310118	**L** 12 m	**GCB** Lyofast	10 dosis	Vit	Mycket hög T:12-25ºC	Hög	Låg	Hög	Kort
310120	**L** 12 m	**GCC** Lyofast	10 dosis	Vit	Medel-hög T:12-25ºC	Låg	Låg	Medium	Kort
310145	B 6 m	GC06* Liquid	500 doser	Vit	Hög T:12-25ºC	Låg	Låg	Medium-hög	Kort

Användning: Lös kulturen i mjölk eller vatten vid 20-25ºC, för att få en jämn fördelning i ystmjölken. Tillsätt lösningen till ystmjölken före löpläggning eller spreja lösningen på ostytan. Används vid tillverkning av ostar av typen Camembert, Brie, Reblochom och andra vitmögelostar och ytmognade ostar.
Dosering: Direkttillsats 0,1-1 doser/100 liter ystmjölk. Ytbehandling 1-10 doser/liter lösning.
Förvaring & hållbarhet: Frysförvaras vid –17ºC (eller kallare), respektive *kylförvaras vid +5±2ºC, maximalt tills angivet ”Best before” datum.
GCA– tunt mycel, bra tillsammans med PCV5.
GCB– tjockare mycel, bra ensamt.
GCC– hämmar mögel (PC & PR). Saltkänslig. Kan prickas för snabbare mogning. Tål inte så hög salthalt.

Jästkulturer

Jästkulturer

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
361036	B 3 m	SCHLB Lyofast	1 dos	Mesofil Optimal tempe-ratur: 25-30ºC	Gasproduktion (+++). Organismer: *Saccharomyces cerevisiae.* Anv: som gasbildare i Gorgonzola och andra mögelostar där *Streptococcus thermophilus* använts som syrabildare. Rehydreras i speciell lösning 45 min innan användning. 1 dos till 1 liter. 10-20 ml/100 liter.
362100	B 12 m	KM7 Lyofast	5 dos	Optimal tempe-ratur: 15-37ºC	Gasproduktion Organism: *Kluiveromyces marxianus*. Anv: Appliserad på ytan av ost deltager den i smaksutveckl-ingen. Först förbrukar den restsockret därefter förbrukas mjölksyra. KM7 hindrar växt av främmande mögel. Dos 1-10 doser/L. Används även vid tillverkning av fermenterade mjölkprodukter såsom Kefir, Doogh, Harzer cheese och Kumys. Dos 1-3 doser/1000 liter.
362001	B 18 m	KL8 Lyofast	10 dos	Optimal tempe-ratur: 15-37ºC	Gasproduktion Organism: Kluyveromyces lactis. Anv: Fermenterad mjölk 0,1-0,3 doser/100 liter. Ytbehandling 0,1-0,3 doser/liter.
361001 **361002** **361003**	B B L 18 m	**SC2** Lyofast	10 dos 5 dos 50 dos		Gasproduktion Organism: Saccharomyces cerevisiae. Anv: Blue cheese (Gorgonzola) 0,1-0,2 doser/100 liter. Fermenterad mjölk, Kefir 0,1 doser/199 liter.
310401	**L** 12 m	**DH1** Lyofast	10 dos	Optimal tempe-ratur: 15-37ºC	Gasproduktion Organism: Debaryomyces hansenii. Anv: Ytbehandling 0 (1-10) doser/liter.
362004	B 12 m	CDK6 Lyofast	10 dos		Organism: Candida krusei. Rehydreras i vatten ca 30 min innan användning. Anv: tillsammans med KM för mogning av ost av Harzer typ

Ytmognadskulturer

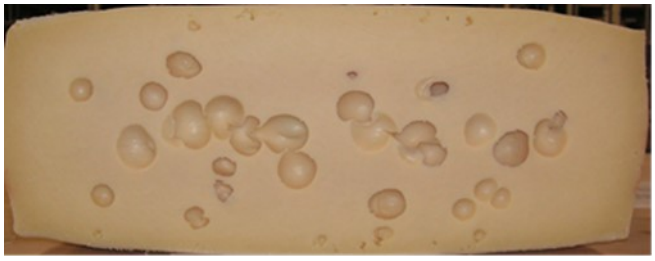
(Kitt kulturer)

Frystorkade bland-/monokulturer av definierade stammar.

Art nr	L/H	Benäm -ning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
310301	B 12 m	SRC1 Lyofast	10 UC	Kittkultur Optimal temperatur: 34-40ºC	Organismer: *Debaryomyces hansenii, Staphylococcus xylosus, Arthrobacter globiformis, Brevibacterium linens, Geotrichum candidum.* Anv: Ytbehandling av ost. **Pressad och mjuk ost.** Färg: Orange. Halal & Kosher cert.
310306	**L** 12 m	**SRC2** Lyofast	10 UC	Kittkultur Optimal temperatur: 34-40ºC	Organism: *Brevibacterium linens, Corynebacterium casei, Microbacterium gubeenense, Geotrichum candidum, Debaryomyces hansenii, Staphylococcus equorum.* Anv: Ytbehandling av ost. **Semihårda och mjuka kittostar**. Färg: Orange-röd.
310310	**L** 12 m	**SRC3** Lyofast	10 UC	Kittkultur Optimal temperatur: 34-40ºC	Organism: *Brevibacterium linens, Coryunebacterium casei, Microbacterium gubeenense, Geotrichum candidum, Debaryomyces hansenii, Staphylococcus equorum, Staphylococcus succinus.* Anv: Ytbehandling av ost. **Mjuka kittostar**. Färg: Röd
310316	**L** 12 m	**SRC4** Lyofast	10 UC	Kittkultur Optimal temperatur: 34-40ºC	Organism: *Brevibacterium linens, Corynebacterium casei, Microbacterium gubeenense, Geotrichum candidum, Debaryomyces hansenii, Staphylococcus xylosus.* Anv: Ytbehandling av ost, ”kittkultur”. Färg: Beige-gul-orange.
310320	B 8 m	CLO Lyofast	50 dos	Optimal temperatur: 15-30ºC. Syratolerans: + (+++). Salt tolerans: +++ (+++).	Organism: *Brevibacterium linens.* CLO-kulturen ensam ger inget ytkitt pga av pH känsligheten under pH<5,6. CLO bör kombineras med andra kittorganismer.
310322	B 12 m	AN9 Lyofast	10 dos	Optimal temperatur: 25-45ºC. Salt tolerans: +++ (+++). Syra tolerans: ++ (+++).	Organism: *Arthrobacter nicotinae*. Kan användas för ytmognad av semihård ost. Ger en krämgul färgton. Växer snabbt och har låg proteolys och lipolytisk aktivitet. Dosering: Färskost 0,8-2,5; Mjukost 0,7-2,0; Semihård ost 0,5-1,5; Hård ost 0,3-1,0. Doser/100 liter mjölk.
	B 18 m	MBG1 Lyofast		Optimal temperatur: 34-40ºC. Syra tolerans: +++ (+++). Adhesion: + (+++).	Organism: *Microbacterium gubbeense.* För ytbehandling av pressad och mjuk ost. Ger en gul färgnyans.
310503	B 12 m	SS1 Lyofast	10 dos		Organism: *Staphylococcus succinus* ssp. *casei*. För ytbehandling vid tillverkning av mjuka ostar. Ger ett rött kittlager. Har hög proteolys och hög lipolytisk aktivitet vilket främjar ostens mognad och arom.
310450	B 12 m	SB108 Lyofast	10 dos	Selekterad salt tolerant stam.	Organism: *Brevibacterium linens*.
310701	B 12 m	SB67 Lyofast	10 dos	Optimal temperatur: 25-45ºC. Salt tolerans: +++ (+++).	Organism: *Corynebacterium casei*.

Användning: Lös kulturen i mjölk eller vatten (0,9 % salt) vid 20-25ºC, för att få en jämn fördelning i ystmjölken. Tillsätt lösningen till ystmjölken före löpläggning eller spreja lösningen på ostytan (bäst). Alternativt gnugga in lösningen på ostytan. Bered lösningen minst 30 minuter före användning eller dagen innan..
Dosering: 2-15 doser/liter lösning alt 0,1-1 dos/100 liter ystmjölk.
Förvaring & hållbarhet: Frysförvaras vid –17ºC (eller kallare), maximalt tills angiven ”Best before” datum.
Beredning: Blanda med rent, kallt vatten. Låt svälla ca 20 min. Tillsätt 3% salt. Lösningen är hållbar 1 dygn om ost blivit doppad. En ren, oanvänd lösning är hållbar ca 3-4 dygn vid kylförvaring. Vid problem med löslighet, värm till ca 20ºC.
Användning: Spreja lösningen på ostytan alternativt gnugga in lösningen på ostytan.
B. linens dör under pH 5,6. Överlever vid 5,6≤pH≤6,0. Växer vid pH >6,0.

Propionsyrabakteriekulturer

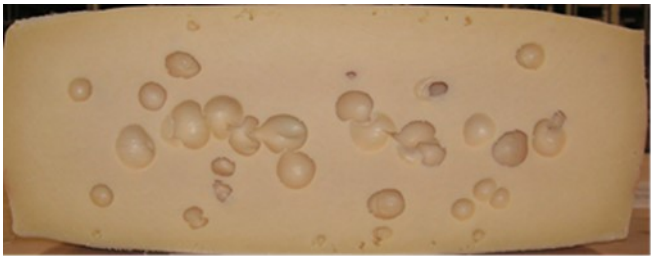


Propionsyrabakteriekultur för storpipig ost.

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
381030	**L** 18 m	**PB1** Lyofast	10 dos	Meso-/termofil Optimal temperatur: 15-30ºC Max eftervärmning: 54ºC. Gas produktion: +++ (+++) vid hög temp. Gas produktion: + (+++) vid låg temp.	Organism: *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii.* Fermenterar laktos och laktat. Producerar koldioxid, propionsyra och ättiksyra. Vid hög temperatur bildas stora gasmängder, mindre gas vid lägre temperatur. Beroende av DL-kultur för tillväxt. Organismer: *Propionibacterium freudenreichii ssp. shermanii och Propionibacterium freudenreichii ssp. glo-bosum.* Anv: Emmentaler och andra storpipiga ostar. Dosering: normal dosering 1 uc/100 l. Doseringen anpassas efter osttyp.
909303	**L** 12 m	**PF7** Cryofast	100 dos	Optimal temperatur: 15-30ºC. Max eftervärmning: 49ºC. Gas produktion: ++ (+++).	Organism: *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii.* Fermenterar laktos och laktat. Producerar koldioxid, propionsyra och ättiksyra. Anv: Stor pipig ost såsom Baby Swiss, Grevé.
380012	B 12 m	PF8 Cryofast	100 dos	Optimal temperatur: 15-30ºC. Max eftervärmning: 53ºC. Gas produktion: ++ (+++).	Organism: *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii.* Fermenterar laktos och laktat. Producerar koldioxid, propionsyra och ättiksyra. Har låg lipolytisk aktivitet. Väx-ten främjas av LL1. Anv: Emmental, Gruyeré, Baby Swiss typer såsom Grevé, Masdam mfl.

Förvaring & hållbarhet: Lyofast, frysförvaras vid –17ºC (eller kallare), maximalt tills angivet ”Best before” datum.
Cryofast, frysförvaras vid –40ºC (eller kallare), maximalt tills angiven ”Best before” datum.

Mognadskulturer



Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
332001	**L** 18 m	**LL1** Lyofast	5 uc	Optimal temperatur: 37-45ºC Max eftervärmning: 57ºC Syrningskapacitet max: pH 4,2	Främjar tillväxten av Propionsyrabakterier. Ger mild arom med minimal bitterhet. Organismer: *Lactobacillus delbruekii ssp lactis.* Användning: Styrning av produktionen. Dosering: Emmental 0,05-0,3 uc/100 l. Mozzarella 0,4-2,0 uc/100 l. Grana 0,2-1,0 uc/100 l.
381808	**L** 12 m	**LL085** Cryofast	50 uc	Optimal temperatur: 37-45ºC Max eftervärmning: 57ºC Syrningskapacitet max: pH 3,8	Organismer: *Lactobacillus delbruekii ssp lactis.* Kan reducera bitterhet i osten genom en hög peptidas aktivitet och kan främja växten av PB/PF.
330902	B	BGP2 Lyofast	10 uc	Optimal temperatur: 34-40ºC Max eftervärmning: 42ºC	Svag gasproduktion. Organismer: *Lactobacillus paracasei.* Användning: För kontrollerad mogning och inhibering av oönskad flora. Lämplig till ost av opastöriserad mjölk. Dosering: 0,5-2,0 doser/100 l.
381625	B	LH4R51 Cryofast Tidigare LH88	50 uc	Optimal temperatur: 37-43ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrningskapacitet max: pH 3,6	Organism: *Lactobacillus helveticus*.
333007	B 18 m	MM040 Lyofast (tidigare SL097)	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-45ºC pH 6,3 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis.* Anv: Semi-hård ost 0,5-2,0 UC/100 L, hård-ost 0,1-0,3 UC/100 L, Mozzarella/pasta filata 0,5-1,0 UC/100 L. Ger maltsmak/bränd smak.

Förvaring & hållbarhet: Lyofast frysförvaras vid –17ºC (eller kallare), maximalt tills ”Best before” datum.
Cryofast frysförvaras vid –40ºC (eller kallare), maximalt tills ”Best before” datum.
LL1. Lyserar lätt och har hög peptidasaktivitet, lämpar sig för att främja PAB.

Syrningskulturer

”Starter kulturer”

Foto: Malin Kumberg, Ådala Gård AB

Direktkulturer, avsedda för tillsättning direkt i ystningskar/-tank eller yoghurttank utan föregående uppodling. Sker detta, kommer kulturens sammansättning att ändras.
Frystorkade direktkulturer (= Lyofast).

Mesofila D,L- kulturer (arom- och gasbildning)

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
320119	**L** 18 m	**MW046N** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 41ºC Syrningskapacitet: pH 4,3 pH <6 på 5 h.	Mjölksyra-, diacetyl (++) - och gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Fermenterade mjölk- & gräddprodukter, färsk, mjuk och semihård ost. Rundpipig & (grynpipig) ost. Bör EV till minst 39ºC.
320120	**L** 18 m	**MW049N** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 41ºC Syrningskapacitet: pH 4,5 pH <6 på 5 h.	Mjölksyra-, diacetyl (++) - och gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Fermenterade mjölk- & gräddprodukter, färsk, mjuk och semihård ost. Rundpipig & (grynpipig) ost. Bakteriofagalternativ till 320119. Bör EV till minst 39ºC.
321058 **321200**	B **L** 18 m	**MW036R** Lyofast	10 uc 5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max efter-värmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4 pH 6,2 på 5 h.	Mjölksyra-, diacetyl (+++) - och gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: För grynpipig ost, grönmögelost, fil och smör. Bör EV till minst 39ºC. Cheddar om mer smak och öppen textur.
321090 **321201**	**L** **L** 18 m	**MW036Q** Lyofast	10 uc 5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max efter-värmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4 pH 6,1 på 5 h.	Mjölksyra-, diacetyl (+++) - och gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: För grynpipig ost, grönmögelost, fil, créme fraiche och smör. Bör EV till minst 39ºC. Cheddar om mer smak och öppen textur.
321069	L 18 m	**MW036T** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max efter-värmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4 pH 5,2 på 8 h.	Mjölksyra-, diacetyl (+++) - och gasproduktion (+++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: För grynpipig ost, grönmögelost, fil, créme fraiche och smör. MW036R är ca 30 min snabbare än M036R. Bör EV till minst 39ºC.

Mesofila D,L- kulturer (arom- och gasbildning)

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
321049	**L** 18 m	**MW039N** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4 pH <6 på 5h.	Mjölksyra-, diacetyl (++) - och gasproduktion (+). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Semihård rundpipig ost, fermenterad mjölk (vintertid eller set produkt). Bör EV till <39ºC.
	B 12 m	MW039Q Cryofast	10 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4	Mjölksyra-, diacetyl (+++) - och gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Färskost, semihårdost, fermenterad mjölk och gräddprodukter. Smör sommartid. Filmjölk sommartid. Bör EV till < 39ºC vid användning till ost. Inte tillgänglig som Lyofast.
321066	**L** 18 m	**MW039R** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,4 pH <6 på 5h.	Mjölksyra-, diacetyl (++) - och gasproduktion (+). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Semihårdost, fermenterad mjölk och gräddprodukter. Smör vintertid. Filmjölk vintertid. Bör EV till < 39ºC vid användning till ost. Smethana.
321029	B 18 m	MW039S Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max efter-värmning: 39ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,4 pH 6,1 på 5h.	Mjölksyra-, diacetyl- (+++) och gasproduktion (+++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis.* Anv: Färsk, mjuk, semihård, semihård rundpipig, fermenterade mjölkprodukter (sommartid). ”Ingen eftersyrning”.
321040	**L** 18 m	**MW039T** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-35ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,5. pH 6,15 på 5h.	Mjölksyra-, diacetyl (+++) - och gasproduktion (+++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc.* Anv: Färskost, blåmögelost, semihårdost, fermenterad mjölk och gräddprodukter. Smör sommartid. Filmjölk vintertid. Smethana. Bör EV till < 39ºC vid användning till ost.
320221	B 18 m	M342N Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-32ºC Max efter-värmning: 39ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,3 pH <6 på 5h.	Mjölksyra-, diacetyl (++) - och gasproduktion (++). EPS. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis, Lactococcus lactis ssp cremoris, Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc ssp.* Anv: Färsk ost 1,0-2,0 uc/100 L, mjuk ost 1,0-4,0 uc/100 L, Gräddfil/cream fraiche 1,0-4,0 uc/100 L, fermenterad mjölk (filmjölk) 1,0-4,0 uc/100 L. Långfil.

Mesofila O-kulturer (ingen arom eller gasbildning)

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
330312 Fag alt **330314** Fag alt 330315	**L** B **L** 18 m	**MWO030** Lyofast MWO031 Lyofast **MWO032** Lyofast	5 uc 5 uc 5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 22-34ºC Max eftervärmning: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,3 pH 6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Ingen diacetyl- och gasproduktion. Snabb syrning. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactic och/eller Lactococcus lactis ssp cremoris.* Anv: För färsk- ,mjuk-, semihård- & hårdost. Cheddar Snabb. Definierad: Lc.l.ssp.lactis & cremoris.
330317	**L** 18 m	**MWO042** Lyofast	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 22-34ºC Max eftervärmning: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,3 pH <6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Ingen diacetyl- och gasproduktion. Medelsnabb syrning. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactic och/eller Lactococcus lactis ssp cremoris.* Anv: Cottage cheese. För färsk- ,mjuk-, semihård- & hårdost. Långsam. Definierad: Lc.l.ssp.lactis.
321138	B 18 m	MWO036 Lyofast Odefinierad, roteras inte	5 UC	Mesofil Optimal temperatur: 22-34ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrningskapacitet: pH 4,3 pH 6,15 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Ingen diacetyl- och gasproduktion. Medelsnabb syrning. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactic och/eller Lactococcus lactis ssp cremoris.* Anv: Cottage cheese. För färsk- ,mjuk-, semihård- & hårdost. Långsam. Odefinierad: Huvudsakligen LC.L.ssp.cremoris.

Övriga mesofila kulturer

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
330702 **330704**	B **L** 18 m	**DY17** **Lyofast**	10 uc 5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-32ºC Max eftervärmning: 43ºC Syrningskapacitet: pH >6,0	Mjölksyraproduktion. Diacetyl (++)- & gasproduktion (++). Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactic biovar diacetylactis.* Anv: Additivkultur. Proteinase negativ, hög peptidase- & transaminasaktivitet.
333007	B 18 m	MM040 Lyofast (tidigare SL097)	5 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-45ºC pH 6,3 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Organismer: *Lactococcus lactis ssp lactis.* Anv: Semi-hård ost 0,5-2,0 UC/100 L, hård-ost 0,1 -0,3 UC/100 L, Mozzarella/pasta filata 0,5-1,0 UC/100 L. Ger maltsmak/bränd smak.
330757 **382003**	**L** 18 m **L** 12 m	**LN2** Lyofast Cryofast	10 uc 50 uc	Mesofil Optimal temperatur: 25-45ºC Max eftervärmning: 35-45ºC pH	Diacetyl (++)- & gasproduktion (citrat, urea) (+++). Proteolytisk aktivitet i ost: (+). Anv: Additivkultur. Färskost 0,5-2,0 UC/100 L, mjukost 0,1-0,5 UC/100 L, fermenterad mjölk 0,5-2,0 UC/100 L, blåmögelost 1,0-3,0 UC/100 L, syrat smör 0,5-2,0 UC/100 L.

Yoghurt kulturer (Termofila kulturer)
Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus

Art nr	L/H	Benäm -ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
330101 **Fag alt** **330105** **Fag alt** **330125**	**L** B B 18 m	**Y450B** Lyofast Y 452 B Lyofast Y456B Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,0 pH 4,5 på 7h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: + (+). Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Mild yoghurt med mycket hög viskositet och kraftig konsistens. Låg eftersyrning. Ej lämplig för Grekisk & Turkisk yoghurt som skall dräneras. EPS bildning omöjliggör dränering. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-4,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 0,5-1,0 uc/100 liter. För rörd yoghurt.
330133	**L** B 18 m	**Y436A** Lyofast	5 uc 10 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,2/4,15 pH 4,5 på 7 h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: + . Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Mycket mild yoghurt med mycket hög viskositet och kraftig konsistens. Låg eftersyrning. Lämplig för fruktyoghurt. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-4,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 0,5-1,0uc/100 liter.
330236 **Fag alt** **330219**	B B	Y438A Lyofast Y439A Lyofast	5 uc 5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1 Eftersyrning: Δ pH 0,15 pH 4,5 på 7 h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: +. Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Traditionell set yoghurt. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-4,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 0,5-1,0 uc/100 liter. För mycket mild set och rörd yoghurt med hög viskositet.
330223 **Fag alt** **330224**	**L** B 18 m	**Y350A** Lyofast Y352A Lyofast	5 uc 5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1 Eftersyrning: Δ pH 0,3 pH 4,5 på 6,5h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: +(+). Organismer: *Streptococcus thermophilus EPS och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Mild **set** och rörd yoghurt med hög viskositet. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-4,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 0,5-1,0 uc/100 liter.
330401 **Fag alt** **330404**	**L** B 18 m	**Y080E** Lyofast Y082E Lyofast	5 uc 5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrningskapacitet: pH 3,8 (3,7) Eftersyrning: Δ pH 0,5 pH 4,5 på 5,5h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: +++, prot akt för ost: ++ Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Mjuk och semihård **ost**, drickyoghurt. Taleggio, Feta. Grekisk yoghurt. Syras till pH 4,5-4,7 **dräneras i duk** i kylrum.
330170	**L** 18 m	**Y150B** Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Svag gasproduktion. Arom för yoghurt: +++. Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Yoghurt samt ost tex Taleggio. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-4,0 uc/100 liter. Yogurt, long set 0,5-1,0 uc/100 liter.
330138 **Fag alt**	**L** B 18 m	**Y278F** Lyofast Y279F Lyofast	5 uc 5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1 Eftersyrning: Δ pH 0,29 pH 4,5 på 6,5h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: + +. Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Traditionell set yoghurt. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-3,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 1,0-2,0 uc/100 liter. För set yoghurt.
330416	**L** 18 m	**Y478F** Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 3,85 Eftersyrning: Δ pH 0,15 pH 4,5 på 4h.	Mjölksyra- och acetaldehydproduktion. Ingen gasproduktion. Arom för yoghurt: +++ (+++). Organismer: *Streptococcus thermophilus och Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Anv: Traditionell yoghurt. Dosering: Yoghurt, short set 2,0-3,0 uc/100 liter. Yoghurt, long set 1,0-2,0 uc/100 liter. För set yoghurt.

Streptococcus thermophilus **kulturer (Termofila)**

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
331010	**L**	**ST 022** Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,4 Eftersyrning: Δ pH 0,1 pH <6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Svag gasproduktion. Organismer: *Streptococcus thermophilus.* Anv:Mjuka ostar som Crescenza eller Brie (1-2 uc/100 L).Hårda ostar som Emmental eller Grana (0,4-1 uc/100 L).Kan även användas till fermenterade mjölkprodukter som mild Laban och yoghurt (1-3 uc/100 L). Långsam.
Fag alt					
331005	B	**ST020** Lyofast	5 uc		
Fag alt					
Saknas	B	ST024 Lyofast			
Fag alt					
Saknas	B 18 m	ST026 Fag alt			
331090	**L**	**ST051** Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,2 pH <6 på 4h.	Fermenterad mjölk, mjuk ost (som Crescenza & Brie), semi hård ost, hård ost (som Emmental & Grana), pasta filata (som Mozzarella).
Fag alt					
Saknas	B	ST055 Lyofast	5 uc		
Fag alt					
331085	B	ST057 Lyofast	5 uc		
Fag alt					
331060	B	ST059 Lyofast	5 uc		
331020	B	ST060 Lyofast	10 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,2 pH <6 på 4h.	Fermenterad mjölk, pasta filata ost och hård ost.
Fag alt					
Saknas	B	ST062 Lyofast			
Fag alt					
Saknas	B	ST064 Lyofast			
Fag alt					
Saknas	B	ST066 Lyofast			
331025	**L**	**ST071** Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,2 pH <6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Ingen gasproduktion. Organismer: *Streptococcus thermophilus.* Anv: Mozzarella (1,0-2,0 uc/100 l), hårdost (0,2-1,0 uc/100 l), fermenterad mjölk (0,5-1,0 uc/100 l). Snabb.
Fag alt					
331080	B	**ST073** Lyofast	5 uc		
Fag alt					
331024	B	ST070 Lyofast	5 uc		
Fag alt					
331096	B	ST078 Lyofast	5 uc		
331065	B	ST081 Lyofast	5 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,1 pH <6 på 4h.	Fermenterad mjölk, sträckt ost som Mozzarella och hård ost. Snabb.
331066	B		10 uc		
Fag alt					
331074	B	ST083 Lyofast	5 uc		
331075	B		10 uc		
Fag alt					
Saknas	B	ST085 Lyofast	5 uc		
Fag alt					
Saknas	B	ST087 Lyofast	5 uc		

Lactobacillus helveticus **kulturer (Termofila)**

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
340001 **381603**	L 18 m L 18 m	**LH 13** Lyofast Cryofast	5 uc 50 uc	Termofil Optimal temperatur: 37-40ºC Max eftervärmning: 50ºC Syrningskapacitet: pH 3,5 pH <6 på 3h.	Ingen gasproduktion. Proteolytisk aktivitet för ost: +++ (+++). Hög proteinas och peptidas aktivitet. Organism: *Lactobacillus helveticus.* Anv: Ost.
381625	B	LH4R51 Cryofast Tidigare LH88	50 uc	Optimal tempera-tur: 37-43ºC Max eftervärm-ning: 53ºC Syrningskapacitet max: pH 3,6	Organism: *Lactobacillus helveticus*.

Termofila kombinationskulturer

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
330601 **330603** **Fag alt** **Saknas** **Fag alt** **330607**	**L** **L** B B	**SH092F** Lyofast SH090F Lyofast SH096F Lyofast	5 uc 20 uc 5 uc 5 uc 20 uc	Termofil Optimal temperatur: 34-45ºC Max eftervärmning: 53ºC Syrnings-kapacitet: pH 3,9 pH <6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Gasproduktion. (+). Arom för yoghurt (+). Ingen EPS. Organismer: *Streptococcus thermophilus (4 %) och Lactobacillus helveticus (96 %).* Anv: Pecorino, Emmental, Grana. Dosering: Hård ost 0,5-2,0 UC/100 L.
   330430 **330431**	 B B	YL088F Lyofast Cryofast Cryofast	 10 uc 50 uc		
330831 **Fag alt** **Saknas** **Fagalt** **Saknas**	B B B 18 m	Lyofast YH090E YH092E Lyofast YH094E Lyofast	5 uc 5 uc 5 uc	Optimal temperatur: 43ºC Max eftervärmning: 55ºC Syrningskapacitet: pH 3,7 pH <6 på 3h.	Gas produktion/citrat/urea: + (+++). Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus, Lactobacillus helveticus.* Anv: Semihård ost 1.0-2.0 uc/100 L, hård ost 1.0-2.0 uc/100 L, Mozzarella/pasta filata 1.0-2.0 uc/100 L.
330836 **Fag alt** **Saknas** **Fag alt** **Saknas**	B B B	YHL092E Lyofast YHL094E Lyofast YHL096E Lyofast	5 uc 5 uc 5 uc	Optimal temperatur: 43ºC Max eftervärmning: 55ºC Syrningskapacitet: pH 3,8 pH <6 på 3,8h.	Gas produktion/citrat/urea: + (+++), proteolytisk akt för ost ++ (+++). Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus, Lactobacillus delbrueckii ssp lactis, Lactobacillus helveticus.* Anv: Semihård ost 1.0-2.0 uc/100 L, hård ost 1.0-2.0 uc/100 L, Mozzarella/pastafilata 1.0-2.0 uc/100 L
Saknas **330650**	B B 18 m	Lyofast SHL092F Lyofast SHL098F	 10 uc	Optimal temperatur: 43ºC Max eftervärmning: 55ºC Syrningskapacitet: pH 4,1	Gas produktion/citrat/urea: + (+++). Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp lactis, Lactobacillus helveticus.* Anv: Hård ost 0,5-2.0 uc/100 L. Emmental & Grana.
330661 **330660** **Fag alt** **330665**	**L** B B 12 m	**SHL092E** Cryofast SHL099E Cryofast	50 uc 200 uc 200 uc	Optimal temperatur: 34º-48ºC Max eftervärmning: 53ºC	Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp lactis, Lactobacillus helveticus.* Anv: Hård ost 0,5-2.0 uc/100 L.

Användning: Lös kulturen i mjölk eller vatten vid 20-25ºC för att få en jämn fördelning i mjölken. Tillsätt lösningen till mjölken alternativt ystmjölken före löpläggning.
Dosering: Generell dosering är 1 uc till 100 liter mjölk.
Förvaring och hållbarhet: Frysförvaras vid -18ºC (eller lägre), maximalt 18 månader (med vissa undantag) från tillverkningsdatum.
OBS! Vid användning av get-/fårmjölk kan i regel doseringen av syrningskulturer minskas, så att 1 uc används till 150-200 liter mjölk. Överdosering medför att osten blir hårdare och torrare.

Meso- & termofila kombinationskulturer

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
333001 **Fag alt** **Saknas**	**L** B 18 m	**MOT082DC** Lyofast MOT084DC Lyofast	5 uc 5 uc	Meso-/termofil Optimal temperatur: 30-37ºC Max eftervärmning: 45ºC Syrningskapacitet: pH 4,0 pH <6 på 5h.	Mjölksyraproduktion. Gasproduktion (+). Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis. Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus. Streptococcus thermophilus.* Anv: Vit ost av Feta typ. Dosering: Mjuk ost 1,0-2,0 UC/100 L. Semihård ost 1,0-2,0 UC/100 L.
330850	**L** 18 m	**MOT096FE** Lyofast	5 uc	Meso-/termofil Optimal temperatur: 30-37ºC Max eftervärmning: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,2 pH <5,2 på 6 h.	Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis, Lactococcus lactis ssp lactis.* Anv: Mjuk- och semihårdost.
330801 **330803** **330802** **Fag alt** **330805**	**L** B B **L** 18 m	**MT092FET*** Lyofast MT096FET* Lyofast	5 uc 10 uc 50 uc 5 uc	Meso-/termofil Optimal temperatur: 30-37ºC Max eftervärmning: 43ºC/53ºC Syrningskapacitet: pH 4,3 Bäst om eftervärm-ning ≥43ºC. pH <6 på 5h.	Mjölksyra-, gas (++) (beroende på eftervärmningstemp)- och diacetyl (+) produktion. Eftervärmning max 43ºC om mesofil karaktär önskas, max 53ºC om termofil karaktär önskas. Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis, Lactococcus lactis ssp diacetylactis, Lactococcus lactis ssp lactis och Leuconos-toc.* Anv: Semihård & hård ost av Alp/bergstyp, tex Rachlette, Tilsit, Appenzeller, Gruyere, och Greyerzer.
330840	**L** 18 m	**MT096FEN** Lyofast	5 uc	Meso-/termofil Optimal temperatur: 34-51ºC Max eftervärmning: 41±2ºC/51±2ºC Syrningskapacitet: pH 4,2 pH 5,2 på 5,5h.	Mjölksyra-, gas (++) (beroende på eftervärmningstemp)- och diacetyl (+) produktion. Eftervärmning max 43ºC om mesofil karaktär önskas, max 53ºC om termofil karaktär önskas. Organismer: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis, Lactococcus lactis ssp diacetylactis, Lactococcus lactis ssp lactis och Leuconos-toc.* Anv: Danbo, Swiss Tilsit, Raclette, Swiss Emmental, Ap-penzeller, Gruyére or Greyerzer.
336004 **336005** **Fag alt** **Saknas**	**L** B B 18 m	**MS059ET** Lyofast MS058ET Lyofast	5 uc 10 uc 5 uc	Optimal temperatur: 30-37ºC Max eftervärmning: 43ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,3 pH <6 på 5h.	Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc samt Streptococcus thermophilus.* Diacetyl: ++ (+++) Urease: + (+++) Gas: ++ (+++) Användning: Kvarg, **Cream fraiche**, färsk ost, mjuk ost, semihård ost. Snabb syrning utan att ge lågt pH. Har citratförjäsning. Dosering: Fermenterad mesofil mjölk 1,0-2,0 UC/100 L. Mjuk ost 0,7-2,0 UC/100 L. Semihård ost 1,0-2,5 UC/100 L. Färsk ost 0,5-2,0 UC/100 L.
321161 **321162** **321110** **Fag alt** **Saknas**	B B B B 8 m	MS330EN Lyofast MS332EN Lyofast	5 uc 10 uc 50 UC 5 uc	Optimal temperatur: 25-32ºC Max eftervärmning: 39ºC Syrnings-kapacitet: pH 4,5 pH <6 på 5h.	Organismer: *Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis och Leuconostoc samt Streptococcus thermophilus, EPS.* Diacetyl: ++ Gas: ++ Anv: Gräddfil & gräddprod som Smetana. Dosering: 1,0-4,0 uc/100 L

Användning: Lös kulturen i mjölk eller vatten vid 20-25ºC för att få en jämn fördelning i mjölken. Tillsätt lösningen till mjölken alternativt ystmjölken före löpläggning.

***Kulturen innehåller >60% termophil del & <40% mesophil del. Den termophila delen innehåller >40%-60% Lb & resterande del St. Den mesophila delens innehåll av arom/gasbildare är 20% diacetylactis & 25% Leuconostoc. OBS. Kulturen ger vid eftervärmning max 43ºC gasbildning, ++ (+++).**

Probiotiska kulturer

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm
380999 **381706**	**L** 18 m **L** 12 m	**LA3** Lyofast Cryofast	20 dos 500 dos	Optimal temperatur: 34-40ºC.	Organismer: *Lactobacillus acidophilus.* Anv: Fermenterade mejeriprodukter. Dosering: 20 doser/500 lit. Vid denna dosering garanteras ≥1*10^6 cfu/ml vid bäst före datum. Humant ursprung. Deponerad stam: DSM 17742. Får användas i generiska probiotiska produkter.
330912 **330913** **330914** **330915**	B 12 m B 18 m B 12 m B 12 m	BLC1 Cryofast Lyofast Cryofast Cryofast	10 dos 10 dos 500 dos 1000 dos	Optimal temperatur: 37-41ºC.	Organismer: *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis.* Anv: Fermenterade mejeriprodukter. Dosering: 20 doser/500 lit. Vid denna dosering garanteras ≥1*106 cfu/ml vid bäst före datum.
383017 **383002**	**L** 18 m B 12 m	**SYAB1** Lyofast SYAB1 Cryofast	5 uc 10 uc	Termofil Optimal temperatur: 43ºC Syrningskapacitet: pH 3,9 pH <6 på 5 h.	Mjölksyraproduktion. **Mjölkfritt** odlingssubstrat. **Fri från animaliska produkter.** Organismer: *Streptococcus thermophilus. Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus. Lactobacillus acidophilus. Bifidobacterium animalis* ssp *lactis.* Anv: Soya ”yoghurt”, drick, set, rörd. Dosering: Long set 0,5-1,0 UC/100 liter, short set 2,0-4,0 UC/100 lit.

4Choice- Mejeri alternativa kulturer

(samtliga kulturer i detta sortiment är animaliefria)

4Choice- Starter

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
383017 **383002**	L B	**SYAB1** Lyofast Cryofast	10 uc 10 uc	Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskap: pH 4,0	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium animalis ssp lactis.* Arom för yoghurt: ++ (+++), Urease: + (+++).
		SYAB2 Lyofast Cryofast		Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskap: pH 4,0	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium animalis ssp lactis.* Arom för yoghurt: ++ (+++), Urease: + (+++).
383008 **383007**	L B	**SY1** Lyofast Cryofast	5 uc 10 uc	Viskositet: 2 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskap: pH 4,3	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*
		SY2 Cryofast		Viskositet: 2 (5)	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*
383012		SY42 Cryofast	10 uc	Viskositet: 4 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskap: pH 4,0 Eftersyrning: Δ pH 0,2	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus.* Arom för yoghurt: ++ (+++).
		SY43 Cryofast		Viskositet: 4 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskap: pH 4,1	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*
		SYHB4 Cryofast		Viskositet: 5 (5)	

4Choice- Mild Starter

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
383050		VSTV10 Lyofast Cryofast	5 uc	Viskositet: 5 (5) Optimal temp: 34-45ºC Max eftervärmning: 50º Syrningskapacitet: pH 4,15 Eftersyrning: Δ pH 0,2-0,3	Texturizing *Streptococcus thermophilus* (EPS)
383052		VSTV11 Lyofast Cryofast	5 uc	Viskositet: 5 (5) Optimal temp: 34-45ºC Max eftervärmning: 50º Syrningskapacitet: pH 4,2 Eftersyrning: Δ pH 0,2-0,3	Texturizing *Streptococcus thermophilus* (EPS) Prot. aktivitet för ost: (+) +++
383020	L	**VSB1** Lyofast	5 uc	Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,2	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Bifidobacterium animalis ssp lactis* *Arom för yoghurt: + (+++).*
		VSB2 Lyofast		Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,2	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Bifidobacterium animalis ssp lactis* *Arom för yoghurt: + (+++).*

4Choice- Mejeri alternativa kulturer

(samtliga kulturer i detta sortiment är animaliefria)

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	Pris
383025 **383027**	L B	**VSAB1** Lyofast	5 uc 10 uc	Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis ssp lactis* Arom för yoghurt: ++ (+++)	
		VSAB2 Lyofast		Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 43ºC Syrningskapacitet: pH 4,1	*Streptococcus thermophilus* (EPS), *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis ssp lactis* Arom för yoghurt: ++ (+++)	
		SST31 Cryofast		Viskositet: 5 (5)		

Mesofila

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	Pris
383040	L	**VMO01** Lyofast	5 uc	Viskositet: 3 (5) Optimal temp: 25-35ºC Max eftervärmning: 40º Syrningskapacitet: pH 4,3	*Lactococcus lactis ssp lactis*	
fagalt		VMO02 Lyofast		Viskositet: 3 (5)	*Lactococcus lactis ssp lactis*	
383045 **383030**	L L	**VM01N** Lyofast Cryofast	5 uc 5 uc	Viskositet: 4 (5) Optimal temp: 25-35ºC Max eftervärmning: 42º Syrningskapacitet: pH 4,3	*Lactococcus lactis ssp lactis* *Lactococcus lactis ssp cremoris* *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis* *Leuconostoc ssp.*	
fagalt		VM02N Lyofast Cryofast		Viskositet: 4 (5)		

4Protection cultures– Skyddskulturer

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	Pris
		LR4PD Lyofast		Optimal temp: 25-45ºC Arom för yoghurt: +++ (+++)	*Lactobacillus rhamnosus* (2 stammar). Aktiv mot Jäst & Mögel ned till 4-10ºC.	
331109 **331110** **331111**	L B B	**LPRA** **Lyofast**	5 dos 10 dos 50 dos	Optimal temp: 25-45ºC Arom för yoghurt: +++ (+++)	*Lactobacillus rhamnosus* & Lactobacillus plantarum. Aktiv mot Jäst & Mögel ned till 4-10ºC. För ost & yoghurt.	
334001 **334002** **334003**	L B B	**LRB** **Lyofast**	5 dos 10 dos 50 dos	Optimal temp: 25-45ºC Arom för yoghurt: +++ (+++)	*Lactobacillus rhamnosus**. Aktiv mot Jäst & Mögel ned till 4-10ºC. För ost & mjölk.	
331121 **331120**	B B	CLPC Lyofast	5 dos 50 os	Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus plantarum* & Carnobacterium ssp. Bacteriocinproducerande. Aktiv mot *Listeria ssp*, Jäst & Mögel ned till 4-10ºC.	
330905 **330906**	B L	**BGP1** **Lyofast**	5 dos 10 dos	Optimal temp: 34-40ºC	*Lactobacillus paracasei***.	

*Svag syra & arom från långsam citratfermentering.

**Ökar aromintensiteten och kontrollerar sekundär ”non-lactic acid” bakteriefloran även i pasta filata.

4Choice- Mejeri alternativa kulturer

(samtliga kulturer i detta sortiment är animaliefria)

4Health probiotic range– Probiotiska kulturer för växtbaserade fermenterade produkter

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	Pris
330946 **330947** **330948** **330949** **330950** **330951**	B B B B B B 18 m	CRL 1505 Lyofast	1 Dos 5 Dos 10 Dos 20 Dos 50 Dos 100 Dos	Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus rhamnosus.*	
330916 **330917**	B B	SP1 Lyofast	5 uc 10 uc	Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus rhamnosus.* Svag syra och arom från långsam citratfermentering. För ost & fermenterad mjölk.	
		LPLDL® Lyofast		Optimal temp: 34-40ºC	*Lactobacillus plantarum*. För fermenterad mjölk.	
		AB 1 Lyofast Cryofast		Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus acidophilus* & *Bifidobacterium animalis ssp lactis* (1:1). Lactos negativ. Arom för yoghurt: +++ (+++)	
		LPC 58 Lyofast		Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus paracasei.*	
330908	B	BG 112 Lyofast	10 dos			
		LR 92 Lyofast				
		SYNBIO 100 Lyofast		Optimal temp: 25-45ºC	*Lactobacillus rhamnosus* IMC501 & *Lactobacillus paracasei* IMC502 (1:1). För probiotisk mjölk och ost.	
380999 **381001** **381002**	L B B	**LA3** Lyofast	20 dos 200 dos 500 dos	Optimal temperatur: 34-40ºC.	*Lactobacillus acidophilus.* Anv: Fermenterade mejeriprodukter. Dosering: 20 doser/500 lit. Vid denna dosering garanteras ≥1*10^6 cfu/ml vid bäst före datum. Humant ursprung. Deponerad stam: DSM 17742. Får användas i generiska probiotiska produkter.	
330943	B	SP5 Lyofast	10 dos	Optimal temp: 37ºC	*Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus*	

Referens. Utan tillsats av LC4P1.

Skyddskulturer mot smörsyrajäsning

Med tillsats av LC4P1

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
335001	**L**	**LC4P1** Lyofast	5 uc	Optimal tempera-tur: 25-45ºC . EV 51±2ºC	Organism: *Lactobacillus casei ssp.* Bacteriocinproduc-erande. Anv: Används för att förhindra smörsyrajäsning av ost. Kul-turen fungerar bra även mot gasbildning från oönskade LAB.
335005	L	**LCP4P2** Lyofast	5 uc	Optimal tempera-tur: 25-45ºC . Skydd 4-10ºC. EV 51±2ºC	Organismer: Blandning av *Lactobacillus casei* stammar & *Lactobacillus plantarum.* Bacteriocinproducerande. Anv: Anti-Clostridium kultur. Effektivare än LC4P1 men endast för kittost pga smaken, ger ”Danbo” smak.
330720	B	DY4P13 Lyofast	10 uc	Optimal tempera-tur: 34-40ºC . Max eftervärmning: 43ºC.	Organism: *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diaetylactis.* Nicinproducerande. Anv: Antimikrobiell aktivitet mot flera gram pos bakterier inkl sporbildare såsom *Clostridium ssp*.
330730 **330731** **330732**	B B B	MON4P01 Cryofast	10 dos 20 dos 50 dos	Max eftervärmning: 43ºC. Syrningskapacitet: pH 4,3.	*Lactococcus lactis ssp lactis*, nicin producerande. Aktiv mot gram+ bakterier och spec *Clostridium* ssp. Dosering: 0,25-0,75 UC/100 L med 1±0,3% BS. 0,1-0,3 UC/100 L med 1±0,3 UC direct kultur.
330733	**L**	**MON4P02** Cryofast	10 dos		*Lactococcus lactis ssp lactis*, nicin producerande. Aktiv mot gram+ bakterier och spec *Clostridium* ssp. Dosering: 0,25-0,75 UC/100 L med 1±0,3% BS. 0,1-0,3 UC/100 L med 1±0,3 UC direct kultur.

Användning: Tillsätt kulturen till ystmjölken före löpläggning.
Dosering: Generell dosering är 1 uc till 100 liter mjölk.
Förvaring och hållbarhet: Frysförvaras vid -18ºC (eller lägre), maximalt 18 månader från tillverkningsdatum. Fungerar bra mot Clostridium (smörsyrasporer) halter upp till 1000 cfu/liter mjölk.

Skyddskulturer mot Listeria

Frystorkad direktkultur för inhibering av oönskade bakterier såsom *Listeria monocytogenes* och andra *Listeria ssp*.

Art nr	L/H	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
335010	B 18 m	LPAL Lyofast	10 uc	Optimal temp: 25-45ºC	Organism: *Lactobacillus plantarum.* Anv: Anti-Listeria kultur. För mjuka kitt- eller mögelostar, (spraya eller doppa).
335020	B 18 m	**CNBAL** Lyofast	10 uc	Optimal temp: 25-45ºC Skydd 4-10ºC	Organism: Carnobacterium spp. Bacteriocinproducerande. För färskost, mjuka kitt– eller mögelostar, semihård och hård ost eller i kittlösning.
331109 **331110** **331111**	L B B 18 m	**LPRA** Lyofast	5 dos 10 dos 50 dos	Optimal temp: 25 -45ºC.	*Lactobacillus rhamnosus* & *Lactobacillus plantarum*, inhiberar J&M. Arom för yoghurt: +++ (+++). Ger aktiv skyddseffekt ned till 4-10ºC. Dosering: 1,0-10,0 doser/100 L mjölk för ost & yoghurt.
335025	B 18 m	CSAL Lyofast	10 uc	Optimal temp: 25-45ºC Skydd 4-10ºC	Organism: Carnobacterium spp & Lactobacillus sakei. Bacteriocinproducerande. För färskost, mjuka kitt– eller mögelostar, semihård och hård ost eller i kittlösning.

*****Beställningsprodukt.
Användning: En lösning av kulturen appliceras på ytan.
Dosering: Generell dosering är 1-10 uc till 100 liter mjölk.
Förvaring och hållbarhet: Frysförvaras vid -18ºC (eller lägre), maximalt 18 månader från tillverkningsdatum.

Skyddskulturer mot Jäst & Mögel samt kontroll av psykrotrofa bakterier

Frystorkad direktkultur mot Jäst & Mögel samt kontroll av psykrotrofa bakteriers tillväxt vid kylförvaring av mjölk

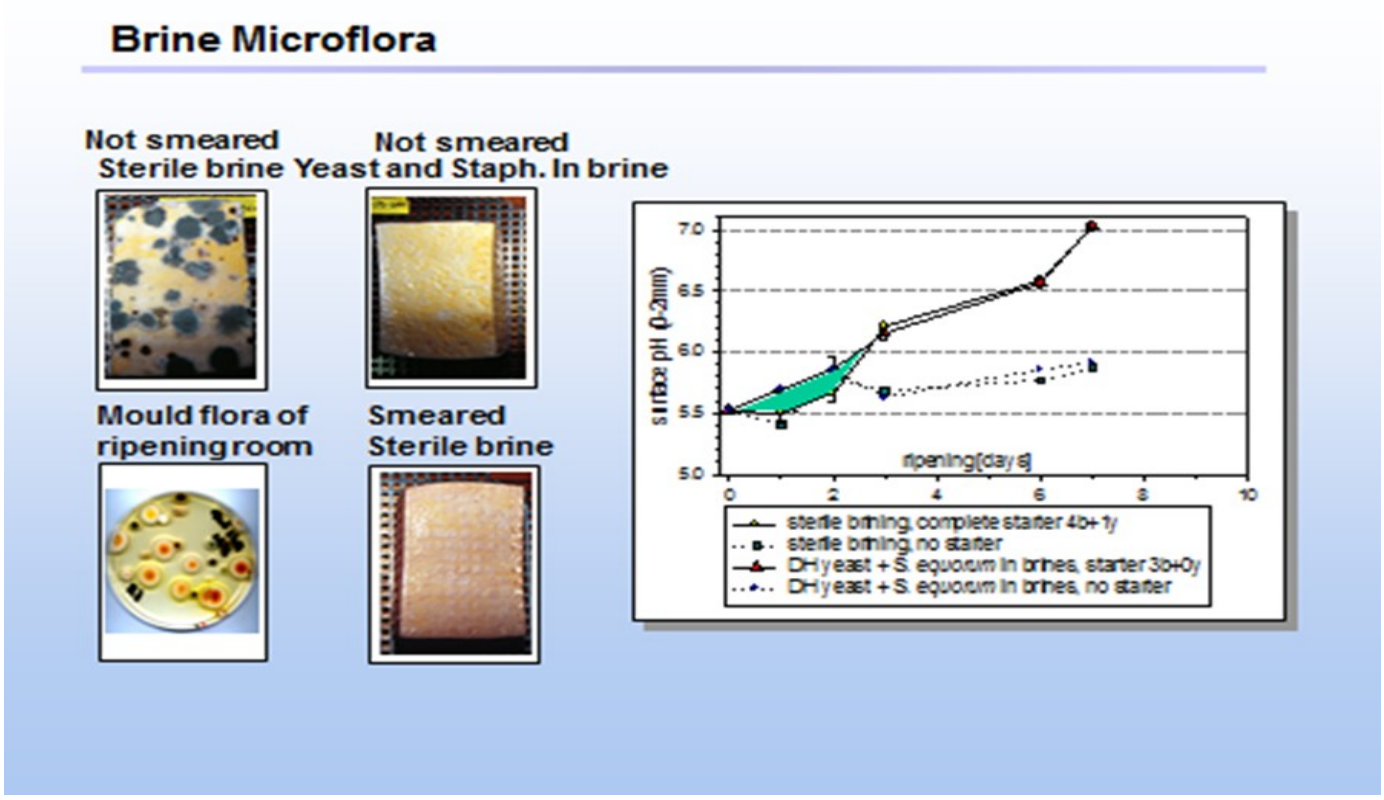
Art nr	L/	Benäm-	Frp storl	Beskrivning	Anm.
334001 **334002** **334003**	L B B	**LRB** Lyofast	5 dos 10 dos 50 dos	”Skyddskultur” 1 dos= 1E11 cfu/ dos. Opt temp: 25-45ºC Skydd i interv: 4-10ºC	Org: *Lactobacillus rhamnosus*. Anv: NSLAB i fermenterade mjölkprodukter & ost. Skydds kultur som påverkar utvecklingen av jäst & mögel. Tillsatt till obehandlad mjölk hjälper den till att kontrollera de psykrotrofa bakteriernas tillväxt i kylförvarad mjölk. Kulturen utvecklar en svag syrning och arom från långsam citratförjäsning. Dosering: 1,0-10,0 doser/100 liter.

Användning:

Frystorkade direktkulturer för saltlake

Art nr	L/H	Benäm-ning	Frp storl	Beskrivning	Anm.
310401	**L**	**DH1** Lyofast	10 dosis	”Skyddskultur” 1 dos= 1E10 cfu/g.	Organism: *Debaryomyces hansenii* Anv: Ytbehandling av ost, tillsats till saltlake. Dosering: 3 (1-10) dosis per liter vid ytbehandling av ost. 1 dos/100 liter i saltlake.
310501	**L**	**SE2** Lyofast	10 dosis	”Skyddskultur” 1 dos= 1E11 cfu/g.	Organism: *Staphylococcus equorum* Anv: Ytbehandling av ost, tillsats till saltlake. Dosering: 1-5 dosis per liter vid ytbehandling av ost. 1 dos/100 liter i saltlake.

Användning: Hydrera kulturen i vatten 30 minuter innan tillsats till saltlake. Speja ostens yta med lösning eller tillsätt i saltlaken. Tillsats till saltlaken är lämplig för kitt– och gulost, men inte till mögelost. Beträffande mögelost bör saltlaken vara ren, men osten kan sprejas med en lösning av DH1 efter prickning för att hämma mögelväxt på ostytan.
Förvaring och hållbarhet: Frysförvaras vid -18ºC (eller kallare), SE2 maximalt 12 månader från tillverkningsdatum och DH1 maximalt 18 månader från tillverkningsdatum.



Ostlöpe

Naturligt animaliskt ostlöpe tillverkat genom extraktion av löpmagar från spädkalv och storboskap. Ostlöpets enzyminnehåll är 75 % chymosin och 25 % bovint pepsin, styrka 180 IMCU/ml.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. storl
917515-0001	L 12 m	Ostlöpe 75/25	1 L
917515-0005	L 12 m	Ostlöpe 75/25	5 L
917515-0023	L 12 m	Ostlöpe 75/25	23 kg (ca 20 liter)
543205	L	Tappkran för 20/25 L dunk	

Användning: Ostlöpet blandas lämpligen med lika delar vatten för jämnare dosering i ystmjölken.
Dosering: 30 ml ostlöpe till 100 liter ystmjölk.
Förvaring och hållbarhet: Kylförvaras vid ca +5ºC, maximalt 12 månader från tillverkningsdatum.

Naturligt animaliskt ostlöpe tillverkat genom extraktion av löpmagar från buffel. Ostlöpets enzyminnehåll är 92 % chymosin och 8 % pepsin, styrka 205 IMCU/ml.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. storl
919208-0001	B 12 m	Buffel-löpe 92/8, 205 IMCU/ml	1 L

Användning: Ostlöpet blandas lämpligen med lika delar vatten för jämnare dosering i ystmjölken.
Dosering: 30 ml ostlöpe till 100 liter ystmjölk.
Förvaring och hållbarhet: Kylförvaras vid ca +5ºC, maximalt 12 månader från tillverkningsdatum.

Microma LR är en ny generation mikrobiell koagulant producerad genom fermentering av mikrosvampen *Rhizomucor miehei* (ej genmodifierad). Lämplig som ett animaliefritt alternativ vid osttillverkning. Produkten har låg allmänproteolys och lämpar sig sålunda även för tillverkning av ost med medellång och lång lagringstid med låg risk för bitterhet i osten.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. storl
930221-0001	**L** 12 m	Microma LR	1 L
930221-0005	**L** 12 m	Microma LR	5 L
930221-0020	**L** 12 m	Microma LR	23 kg (ca 20 liter)
543205	**L**	Tappkran för 20/25 L dunk	

Användning: Ostlöpet blandas lämpligen med lika delar vatten för jämnare dosering i ystmjölken.
Dosering: 30 ml till 100 liter ystmjölk.
Förvaring och hållbarhet: Kylförvaras vid ca +5ºC, maximalt 12 månader från tillverkningsdatum.

Lipas

Lipasenzym (Pregastric esterase) tillverkade av killing & lamm.
Lipaser spjälkar mjölkfett.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storl
372003	B 12 m	Killing/lammlipas	1,0 kg
372002	B 12 m	Killing/lammlipas	50 g

Användning: Genom att spjälka (bryta ned) mjölkfett ger användningen av lipaser karakteristisk smak och arom åt ett flertal ost typer, t.ex. feta men även vissa Italienska osttyper.
Dosering: 7-15 g till 100 liter ystmjölk.
Förvaring och hållbarhet: Frysförvaras vid -18ºC eller kallare, maximalt 12 månader från tillverkningsdatum. Kan förvaras i rumstemperatur under maximalt 1 månad.

Löpepasta Provo 50

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storl
370001	B	Provo 50	75% chymosin & 25% kid- och/eller lammpepsin 1 kg

Användning:
Dosering:
Förvaring och hållbarhet:

Rapsolja

Pressad och raffinerad rapsolja med lågt innehåll av eurukasyra. Oljan är klar vid kylförvaring och har en hög smakkvalitet och smakstabilitet. Neutral lukt och smak. Rapsoljan är lämplig att använda till salladsost eller matfettsblandningar.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek
901621	L 12 m	Svensk pressad rapsolja	5 L
901623	L 12 m	Svensk pressad rapsolja	25 L

Kalciumklorid

Kalciumkloridlösning kan användas för kalciumberikning av ystmjölk. En tillräcklig och jämn halt av kalcium i ystmjölken är av yttersta vikt för att få en god löpekoagulering och ett fast koagel. Detta är speciellt viktigt vid tillverkning av hårda och semihårda osttyper. En otillräcklig kalciumhalt i mjölken medför ett dåligt ostutbyte (mycket s.k. ”fines”) och dålig syneres. Kalciumklorid finns med på KRAV´s lista över godkända tillsatser (ett salt).

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek
211119	L	Kalcium-kloridlösning	1 L (E509, tillåten tillsats enl LIVSFS 2007:15 qs), ca 33-35% $CaCl_2$
211118	L	Kalcium-kloridlösning	5 L (E509, tillåten tillsats enl LIVSFS 2007:15 qs), ca 33-35% CaCl2
211117	L	Kalcium-kloridlösning	20 L (E509, tillåten tillsats enl LIVSFS 2007:15 qs), ca 33-35% $CaCl_2$
211102	L	Kalcium-klorid 6 hydrat	25 kg (E509, tillåten tillsats enl LIVSFS 2007:15 qs). $CaCl_2*6H_2O$
543205	L	Tappkran till 20/25 L dunk.	

Användning: Kalciumkloridlösning tillsätts ystmjölken strax före löpläggning. För tillsättning till saltlake (4-8 ml/1000 l) för förvaring av vit ost (Feta typ).
Dosering: 10-40 ml/100 liter ystmjölk. Denna dosering motsvarar 5-20 g kalciumklorid/100 liter.
Förvaring och hållbarhet: Kyl eller rumstemperatur.

Salt

Jodfritt, raffinerat vakumsalt.

Art nr	Benämning	Frp. Storlek.
904704	Suprasel Fine Salt ”Ostsalt”	25 kg. Koksalt (NaCl). Salt för rimsaltning av ost, beredning av saltlake, direktsaltning i ost-massa mm.
280134	Suprasel Fine Salt ”Ostsalt”	12,5 kg. Koksalt (NaCl). Salt för rimsaltning av ost, beredning av saltlake, direktsaltning i ostmassa mm.
280102	Suprasel Extra Fine Salt ”Smörsalt”	25 kg. Koksalt (NaCl). Kornstorlek <0,5 mm. Salt för inältning i smör. Den fina kornstorleken gör att saltet lätt löser sig i smörets vattenfas så att olösta saltkristaller undviks.
280103	Havssalt	25 kg, Marsel Sea salt, typ 1-2 utan tillsatser.

Art nr	Benämning	Frp. Storlek.
240126	Salt mixture för Ricotta	5 kg. Blandning av Natriumklorid och Magnesiumklorid.
240125	Salt mixture för Ricotta	20 kg. Blandning av Natriumklorid och Magnesiumklorid.

Kemikalier och konserveringsmedel

Art nr	Benämning	Frp. storlek och anm.
904701-0001	Kaliumsorbat	0,6 kg (E202). För att förhindra växt av mögel och jäst på osten under lagring. Dosering ca 5 g/liter saltlake. Underhållsdosering ca 2 dl 20 %-ig lösning/ 100 kg ost.
904506-0001	Natriumbensoat	0,5 kg (E211). Granulerad.
213102-0001	Natriumnitrat (natriumsalpeter)	2,0 kg (E251, $NaNO_3$). För att förhindra smörsyrajäsning av ost. Tillsätts till ystmjölken. Dosering, max 15 g/100 liter mjölk. Förbrukas under ostens lagring. Huvud-delen följer vasslen.
205105	Natacid	100 g/frp, natamycin 50% (E235) & laktos 50%. Antimögelmedel för behandling av ostens utsida. För semihård och hård ost. Dosering: 20-50g natacid till 10 liter vatten samt 0,8 kg salt för beredning av suspension. Ostarna doppas eller sprutas med suspensionen. SLV max 1 mg/dm². Finns inte på 5 mm djup.
205111	Clerizyma, 1000 g	Lysozyme (E1105), 1 kg. Naturligt utvunnit från hönsäggvita. Används för att förhindra smörsyrajäsning av ost (Clostridium). Tillåten tillsats qs. Normal dosering 2,0-2,5 g/100 liter ystmjölk. ≥3,0 g/100 liter ger många och små håligheter. Huvudsakligen effektivt mot G+ bakt inkl sporbildare. Inte verksamt vid salthalt ≥5,0 % NaCl i vattenfas. Alla Cl butyricum stammar är inte känsliga för Lysozyme. För känsliga stammar är effekten lika stor som vid användning av $NaNO_3$. Förbrukas inte under ostens lagring. <1% följer vasslen.
205112	Clerizyma, 75 g	Se 205111.
205115	Mjölksyra, 80%	1 liter, livsmedelskvalitet (Lactic Acid). För pH sänkning i saltlake mm.
205116	Mjölksyra, 80%	5 liter, livsmedelskvalitet (Lactic Acid). För pH sänkning i saltlake mm.
205118	Mjölksyra, 80%	30 kg, livsmedelskvalitet (Lactic Acid). För pH sänkning i saltlake mm.
210110	Citronsyra-monohydrat	25 kg, livsmedelskvalitet (Citric acid). För pH sänkning i olika produkter tex Mozzarella.
210111	Citronsyra-monohydrat	2 kg, livsmedelskvalitet (Citric acid). För pH sänkning i olika produkter tex Mozzarella.
	Natriumcitrat	2,0 kg
	Natriumcitrat	25,0 kg

Vitaminer

För D_3-vitaminberikning av mjölk och andra produkter.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek och anm.
907014 Ej priv-pers	L 9 m	Scandirenn vitamin D_3	1liter. Oljelösning (Svensk pressad rapsolja), halt 512 mg/g. Förvaring: +5±3ºC
297001 Ej priv-pers	L 12 m	Vitamin dry D_3, type 100 CWS	60 g, Stabiliserad med Tocopherol (vitamin E), halt 2500 mg/g. Förvaring: <+15ºC

Smörfärg– betakarotenfärg för matfett

För färgning och/eller berikning (pro vitamin A) av produkter som smör, spreads, margariner, margarinost och majonäs.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek och anm.
901403 -0001	**L** 6 m	Smörfärg, 1 L	0,2% β-carotene, E160a (iii) löst i rapsolja.
901403 -0005	**L** 6 m	Smörfärg, 5 L	0,2% β-carotene, E160a (iii) löst i rapsolja.
901403	**L** 6 m	Smörfärg, 25 L	0,2% β-carotene, E160a (iii) löst i rapsolja.

Förvaring: +5±3ºC. **Dosering:** 0,1-0,5 liter/100 kg produkt.

Annattoextrakt (E160b). Alkaliskt extrakt av frö från växten Bixa orellana. För färgning av hela ostars utsida genom neddoppning eller för infärgning av plastic coating. Gul till orange färgskala.

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek och anm.
240101	B 6 m	Annatto ostfärg	20 kg
240102	L 6 m	Annatto ostfärg	1 kg
240103	B 6 m	Annatto ostfärg	10 kg

Förvaring: +5-10ºC.
Dosering vid doppning av ost: 0,001-0,200%.
Dosering vid infärgning av plastic coating: Till önskad färgnyans.

Vegetabiliskt kol ”Aska”

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek och anm.
240120	**L** 12 m	Kolpulver	25 g. Ph. EUR.
240121 **240122**	**L** 12 m	Kol & saltblandning	2 kg. 7,5 g kol/kg salt. 200 g.

Förvaring: Torrt och rumstemperatur.

Klorofyll

Art nr	L/H	Benämning	Frp. Storlek och anm.
240111	B 12 m	Kopparklorofyllin lösning	1 liter. För ”avfärgning” av ost producerad av komjölk.
240110	B 12 m	Kopparklorofyllin lösning	10 liter. För ”avfärgning” av ost producerad av komjölk.

Förvaring: +5±3ºC..

Laboratorieprodukter

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
829003	Lakeprovare.	1	L 190 mm	Aerometer 0-25 % salt vid 15ºC För mätning av salthalt i saltlake.
829004	Aerometer cylinder	1	395*80 mm	För användning med 829003 UTGÅENDE
829202	Mätcylinder, hög modell, PP	1	100 ml	Graderad, delning 1 ml.
829213	Mätcylinder, hög modell, PP	1	25 ml	Graderad, delning 0,5 ml.
829214	Mätcylinder, hög modell, PP	1	10 ml	Graderad, delning 0,2 ml.
829206	Mätbägare med handtag	1	1 liter	Graderad.
829207	Mätbägare med handtag	1	2 liter	Graderad
818985	Provpåse med skriv-fält.	100	40 mm*60 mm	”Blixtlåspåse”. För uppdelning av frystorkade kulturer mm.
818986	Provpåse med skriv-fält.	100	60 mm* 80 mm	”Blixtlåspåse”. För uppdelning av frystorkade kulturer mm.
819101	Provburk	500/ frp	75 ml	Aseptisk. Lämplig att använda för uttagning av prover, pH mät-ning, syrningstest mm.
819101-0010	Provburk	10/frp	75 ml	Aseptisk. Lämplig att använda för uttagning av prover, pH mät-ning, syrningstest mm.
829850	Snabelflaska ”Bulk & Test”	375/ frp	100 ml	Aseptisk provtagningsflaska. Lämplig för uppsugning av flytande prover för mikrobiologisk analys.
829850-0010	Snabelflaska ”Bulk & Test”	10/frp	100 ml	Aseptisk provtagningsflaska. Lämplig för uppsugning av flytande prover för mikrobiologisk analys.
801420	Pipett Acura 810, 2 steg	1	Volym 1,0+0,1 ml	Autoklaverbar.
800102	Steril engångspipett, 1 ml	1000/ kart, 25/ påse		Sugrörsmodell. Används tillsammans med 801420.
801430	Filter för Acurapi-pett	100/ frp		

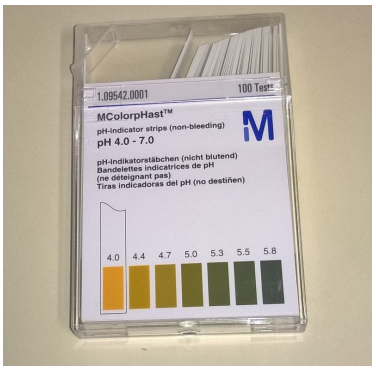
Laboratorieprodukter–

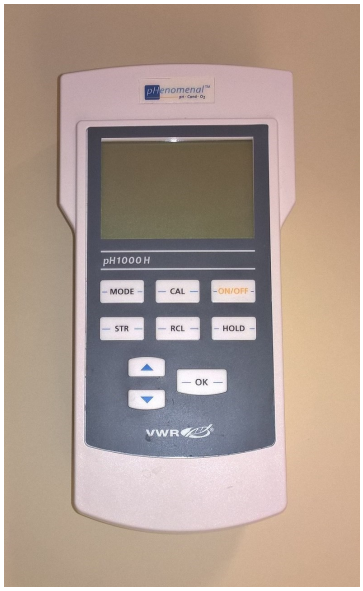
utrustning för Thörnertitrering

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
829115	Serologisk mätpi-pett, 10 ml	1 frp= 25 st		Engångs i plast.
829220	E-kolv med vid hals, glas, 100 ml	1		
829208	Mätkolv, glas, 1000 ml	1		Inklusive propp.
829209	Bägare, glas, 100 ml	1		Med hällpip.
817103	Byrett med flaska, 15 ml	1		15 ml± 0,08 ml
829460	Droppflaska, 20 ml	1		
815102 Utgått	Fenolftaleinlösning 1% i alkohol, 250 ml	1		
829210	Peleusboll	1		
829211 Ej privpers	Natriumhydroxidlös-ning ampull, 0,1N	1		Ampull ger 1000 ml, 0,1 N lösning. Används sammans med 829208.
829201	Sprutflaska med pip, 500 ml, Nalgene LDPE	1		
829213	Mätcylinder, 25 ml	1	Glas	Graderad, delning 0,5 ml.

Laboratorieprodukter-
utrustning för pH mätning

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskriv-ning	Anm
818950	pH stickor	1	pH 0-14, 100 st/frp	Universalindikator.
818951	pH stickor	1	pH 4,0-7,0, 100 st/frp	Specialindikator.
818201	Buffert, pH 4	1	1 L	För kalibrering av pH meter.
818204	Buffert, pH 7	1	1 L	För kalibrering av pH meter.
818102	Elektrolytlösning, KCl 3 mol/l	1	100 ml	Förvarings- och elektrolytlösning för pH-elektrod.
818105	Pepsin/saltsyra	1	100 ml	Rengöringslösning för pH-elektrod vid an-vändning i proteinhaltiga lösningar
829201	Sprutflaska med pip, 500 ml, Nalgene LDPE	1	500 ml	Lämplig för avspolning av pH elektrod.
818960	pH meter, portabel Phenomenal pH 1100H	1		Portabel pH meter inkl generell elektrod . Modell pHenomenal.
818965	pH meter, stationär	1		Stationär pH meter inkl elektrod för mjölk. Modell pHenomenal.
818971	pH elektrod	1		Instickselektrod (spetsig) för pH mätning i fasta produkter, t.ex. ost, smör och kött.
818970	pH elektrod	1		Normal elektrod (rund spets) för pH mät-ning i flytande produkter, t.ex. mjölk, vassle, saltlake och disklösningar.
829216	Klämma, flexibel	1		Tre plastöverdragna gripklor med klämmvidd 0-40 mm. Fot Ø85 mm. Längd 300 mm.
818972	Elektrod, gel	1		

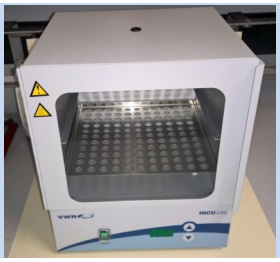
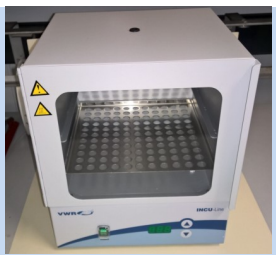




Laboratorieprodukter-
Utrustning för temperaturmätning

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
818982	Digitaltermometer, Frio-Temp	1	Med probe. Lämplig för kylar och frysar.	Portabel digital-termometer lämplig för mätning i kyl & frys. Temperaturområde: -50ºC till +70ºC. Upplösning: 0,1ºC. Noggrannhet: : ±1,0ºC. High & Low setting. Max & min registrering. Kalibrerad och försedd med certifikat.
818987	Termohygrometer, Digital	1	59*108*15 mm	Temperaturområde: 0...+50ºC, 20-90% RH. Upplösning: 0,1ºC, 1,0% RH. Noggrannhet: ±1,0ºC; ±5,0% RH. Min & max registreras i minne. Levereras med Traceable®-certifikat.
818983	Digitaltermometer Kangaroo Traceable	1	78 g 64*13*102 mm Givare 19,1*0,36 mm Kabel 1,07 m	Temperaturområde: -30ºC-+250ºC. Upplösning: 0,1ºC. Noggrannhet: ±1,0ºC. Min & max registreras i minne. Larmfunktion. Levereras med Traceable®-certifikat.

Diverse apparater och instrument

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
818990 **Best prod**	Precisionsvåg SE 402	1	420 g, Delning 0,01 g	Vågplatta Ø 130 mm. Nät– eller batteridrift.
818991	Precisionsvåg SE 2201 EU	1	2200 g, Delning 0,1 g	Vågplatta 150*140 mm. Nät– eller batteridrift.
818995 **Best prod**	Värmeskåp, IL10 (Värmeskåp)	1	Volym 10 liter	Temperaturområde: +5º till +70 ºC. Temperaturvariation: ±0,5ºC. Innermått: 230*220*200 mm. 
818996 **Best prod**	Värmeskåp, IL23 (Värmeskåp)	1	Volym 23 liter	Temperaturområde: +5º till +70 ºC. Temperaturvariation: ±0,5ºC. Innermått: 290*290*270 mm. 
818997 **Best prod**	Lågtemperaturfrys-box	1	-25ºC…. -45ºC	Fabrikat Porkka, modell EL11. Storlek: Utv 725*655*865. Lämplig för förvaring av tex pelletskulturer och andra produkter som kräver lägre förvarings-temparatur än normal-frystemperatur (-18ºC).

Laboratorieprodukter- Utrustning för fetthaltsbestämning enligt Gerbermetoden

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskriv-ning	Anm
804010	Butyrometer för skummjölk	1	0-1%, 0,01	
804003	Butyrometer för mjölk	1	0-5%, 0,1	
804004	Butyrometer för mjölk	1	0-6%, 0,1	
804006	Butyrometer för mjölk	1	0-7%, 0,1	
804007	Butyrometer för mjölk	1	0-8%, 0,1	
804009	Butyrometer för mjölk	1	0-9%, 0,1	
804000	Butyrometer för mjölk	1	0-10%, 0,1	
804001	Butyrometer för mjölk	1	0-12%, 0,1	
804002	Butyrometer för mjölk	1	0-16%, 0,2	
804023	Butyrometer för grädde	1	0-30%, 0,5	
804024	Butyrometer för grädde	1	0-40%, 0,5	
804020	Butyrometer för grädde	1	0-50%, 1,0	
804021	Butyrometer för grädde	1	0-60%, 1,0	
804022	Butyrometer för grädde	1	0-70%, 1,0	
804025	Butyrometer för grädde	1	0-80%, 1,0	
804026	Butyrometer för smör	1	0-70-90%	
804030	Fibu propp	1		För butyrometer
804031	Justeringsstift	1		För Fibu propp
804040	Borste för Butyrometer kropp	1		
804041	Borste för Butyrometer skala	1		
804060	Vollpipett för amylalkohol	1	1 ml	
804061	Vollpipett för svavelsyra	1	10 ml	
804062	Vollpipett för mjölk	1	10,75 ml	
804063	Vollpipett för grädde	1	5,05 ml	
804064	Vollpipett för vatten	1	5,00 ml	
804050 FG	Svavelsyra för fetthaltsanalys	1	1 liter	Ej för privatpersoner 1,815-1,825 kg/liter, ca 90,5%
804051 FG	Svavelsyra för fetthaltsanalys	1	2,5 liter	Ej för privatpersoner 1,815-1,825 kg/liter, ca 90,5%
804052 FG	1-iso-Amylalkohol för fett-haltsanalys	1	1 liter	Ej för privatpersoner 0,808-0,815 kg/liter, min 98% 2-Methyl-1-butanol 8-10%, 3-Methyl-1-butanol 90-92%, Vatten max 0,5%
829210	Peleusboll	1		För uppsugning med pipett.
	Nova Safety Centrifuge	1	För 8 rör	För butyrometerrör. 1350 rpm, r 160 mm
	Vattenbad för butyrometer-rör	1		
	Ställ för butyrometerrör	1		

Laboratorieprodukter-
Utrustning för mikrobiologisk kontroll

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskriv-ning	Anm
823001-0040*	Svabb för Compact Dry	40		
823001-0005*	Svabb för Compact Dry	5		
823003-0025*	Svabb för Koliforma bakterier	25		Koliforma bacterier (kvalitativt)
823002-0025	Svabb för Listeria	25		Listeria (kvalitativt) Ej för privatpersoner
823010-0004*	Compact Dry TC	4	UTGÅTT	Total count
823010-0040*	Compact Dry TC	40		Total count
823010-0240*	Compact Dry TC	240		Total count
823011-0004*	Compact Dry EC	4	UTGÅTT	Koliforma bakterier & E. coli
823011-0040*	Compact Dry EC	40		Koliforma bakterier & E. coli
823011-0240*	Compact Dry EC	240		Koliforma bakterier & E. coli
823012-0004*	Compact Dry ETB	4	UTGÅTT	Enterobacteriaceae
823012-0040*	Compact Dry ETB	40		Enterobacteriaceae
823012-0240*	Compact Dry ETB	240		Enterobacteriaceae
823013-0004*	Compact Dry YM	4	UTGÅTT	Jäst & mögel
823013-0040*	Compact Dry YM	40		Jäst & mögel
823013-0240*	Compact Dry YM	240		Jäst & mögel
823014-0004*	Compact Dry XBC	4	UTGÅTT	Bacillus cereus
823014-0040*	Compact Dry XBC	40		Bacillus cereus
823030-0128*	Spädkoppar PBS	128		
823030-0032*	Spädkoppar PBS	32		
823031*	Öppningsverktyg till spädkopp			
818994	Mini-inkubator, Cultura	1	+25-+45ºC, ±1ºC	B*D*H utv 310*168*155 mm B*D*H inv 220*150*120 mm
818995	Värmeskåp, IL10 (Inkubator)	1	Volym 10 liter	Temperaturområde: +5º till +70 ºC. Temperatur-variation: ±0,5ºC. Innermått: 230*220*200 mm.
818996	Värmeskåp, IL23 (Inkubator)	1	Volym 23 liter	Temperaturområde: +5º till +70 ºC. Temperatur-variation: ±0,5ºC. Innermått: 290*290*270 mm.
801420	Pipett Acura 810, 2 steg	1	Volym 1,0+0,1 ml	Autoklaverbar.
800102	Steril engångspipett, 1 ml	1	1000/kart, 25/påse	Sugrörsmodell. Används tillsammans med 801420.
801430	Filter för Acurapipett	1	100/frp	

Testkit

Snabbtest för att upptäcka antibiotikarester tillhörande β-laktam och tetracyklingruppen i rå- eller pastöriserad ko-, får-, get- eller mixad mjölk.

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning
829859 *	Eco Test easy MRL Start-kit 8 test	1 frp	8 tests, 1 pipett, 10 pipettspetsar, 1 ställ, 1 utförandebeskrivning
829860 *	Eco Test easy MRL Start-kit 96 test	1 frp	96 tests, 1 pipett, 100 pipettspetsar, 1 ställ, 1 utförandebeskrivning
829857 *	Eco Test easy MRL	1 tub	8 tests
829858 *	Eco Test easy MRL	1 kart	8*12= 96 tests
829861	Eco Test easy pipett 200 µl	1	
829863	Eco Test easy testställ	1	Plats för 96 tester
829864	Eco Test easy engångs pipettspetsar	1	10 spetsar
829862	Eco Test easy engångs pipettspetsar	1	100 spetsar
829865	Eco Test easy engångs pipettspetsar	1	1000 spetsar

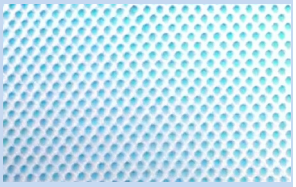
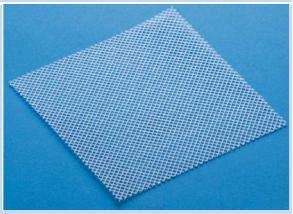
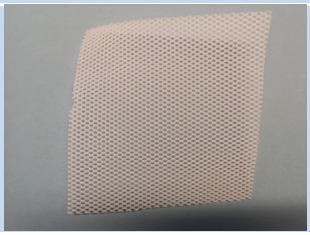
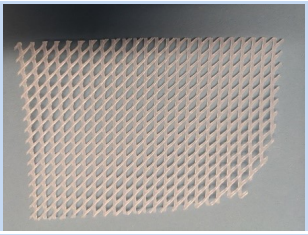
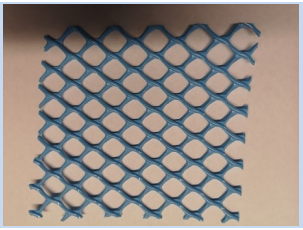
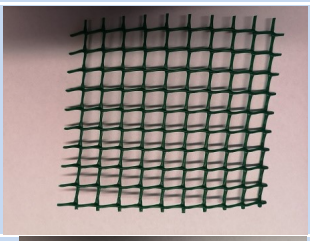
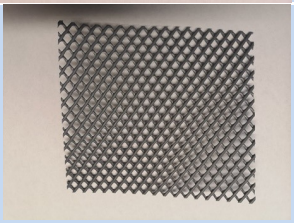
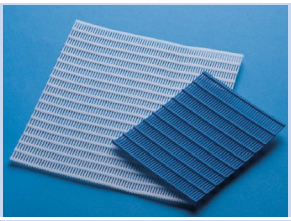
*Beställningsvara.
Förvaring: originalförpackning vid 2-8ºC.
Hållbarhet: 12 månader från produktionsdatum.

Snabbtest för kontroll av lågpastörisering av mjölk.

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning
818005*	Fosfatastest, alkaliskt	1	50 test/frp

*Beställningsvara.

Nät
För mejeri (ost), fiskrökning och bageri

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	
560038 **P00676** **UTGÅTT**	Dränringsmatta finmaskig (plast). Hål ca 1*1,5 mm.	per meter	Bredd 100 cm.	För placering under mjuka ostar för förbättrad dränering.	
560039	Nät. Mesh 3*3 mm, B 100 cm, t 1,7 mm. 50 m/rulle	per meter	Bredd 100 cm	För semihård och hård ost.	
560261	Nät. Mesh 3*2 mm, B 50 cm, t 2,1 mm. 50 m/rulle	Per meter	Bredd 50 cm	För mjuk ost.	
560260	Nät. Mesh 4*4 mm, B 100 cm, t 2,7 mm 25 m/rulle	Per meter	Bredd 100 cm	För fast ost samt rökning av fisk vid max 80ºC.	
560263	Nät. Mesh 3,5*2 mm, B 100 cm t 1,5 mm 25 m/rulle	Per meter	Bredd 100 cm	För rökning av fisk vid max 120ºC.	
560262	Nät. Mesh 9*8 mm, B 100 cm, t 2,0 mm 20 m/rulle	Per meter	Bredd 100 cm	För fast ost.	
560264 Kommande produkt	Nät. Mesh 4*4 mm, B 64 cm, t 3,0 mm 50 m/rulle	Per meter	Bredd 64 cm	Bageri, för avsvalning.	
560037	Nät. Mesh 12*1 mm, B 66 cm,	per meter	Bredd 66 cm	För placering under ostformar.	

Dräneringsdukar

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
564001	Dräneringsduk	1	110 cm*110 cm	Finmaskig nylonduk för dränering vid till-verkning av t.ex.cream-cheese och grekisk yoghurt.
564000	Dräneringsduk	per meter	Bredd 256 cm. Säljs i hela me-ters längd.	Finmaskig nylonduk för dränering vid till-verkning av t.ex.cream-cheese och grekisk yoghurt.

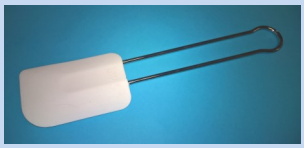
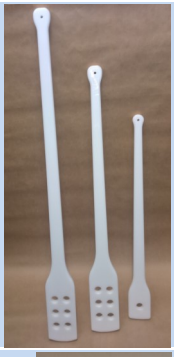
Diverse produkter

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
562020	Skopa för ost-massa, perforerad Utgått	1	Bredd 32 cm	Plast, blå, ”Pelle”
562025	Skopa för ostmassa	1	Bredd 32 cm	Plast, blå , ”Pelle”
819801	Mått	1	1,0 liter	Rostfritt stål.
239801	Kaseinmärken	250/ frp	Ø 55 mm	Kaseinmärken anv för märkning av hårda och semihårda ostar. Notering kan göras med penna på kaseinmärket som därefter sätts på ostytan (före form-pressning). Fäster utan något fästämne.

Diverse produkter

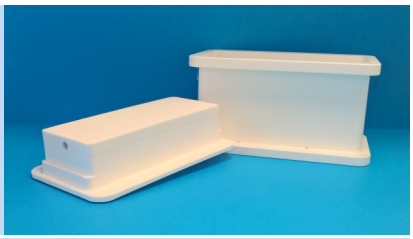
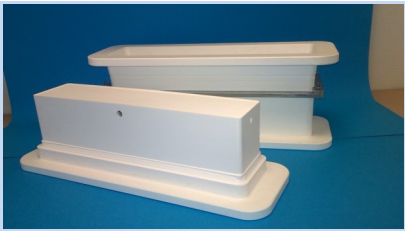
Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
562026	Handtag för borste till kittost	1		
562027	Borste för kittost,	1	Ø 15,5 cm	Tagelborst. Utan handtag.
562028	Borste för kittost	1	Ø 15,5 cm	Nylon. Utan handtag.
829205	Sprayflaska med handpump	1	250 ml	För att spraya på kultur på ostytan.
562041	Ostbinda	1	10 cm * 20 m	För svepning runt ost för att ”hålla” formen, hindrar osten från att flyta ut.
562050	Lim för ostbinda	1	1 liter	

Diverse produkter

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
562056	Omrörarspade Utgått	1		Med skaft, 68 cm
562057	Omrörarskrapa	1		Med RF skaft, 32 cm 
562062 **562063** **562064**	Omrörare, Helgjuten PE	1 1 1	L 80 cm, 0,6 kg Blad 8,5*15 cm L 100 cm, 1,0 kg Blad 11*30 cm L 120 cm, 1,2 kg Blad 11*30 cm	Helgjuten i polyeten plast. Tåler 100ºC under kort tid. Rekommendationen är max 80ºC . 
818901	Handomrörare	1	L 395 mm Ø 80 mm	Rostfritt stål.

Ostformar
Mikroperforerade ostformar

Mikroperforerade ostformar för pressad ost. Materialet är PP alt PE. Produkterna är beställningsprodukter. Kemikalias ambition är att lagerhålla ett begränsat urval av formar (olika storlekar, typer, antal). Nedanstående produkter är endast ett exempel på några av tillverkarens ca 600 olika formar. Formarna används utan ostduk.
För diskning rekommenderas Effekta Bio flytande surt diskmedel. Maximal temperatur vid diskning 65ºC vid användning av tunneldiskmaskin annars 60ºC.

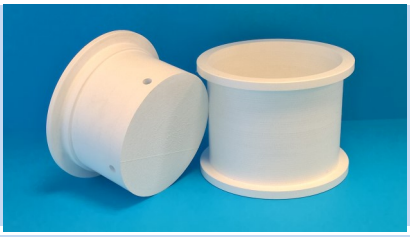
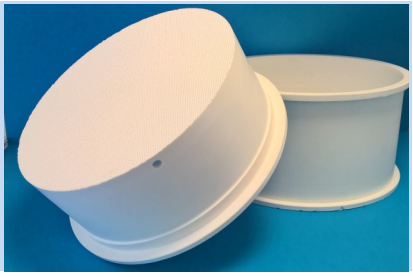
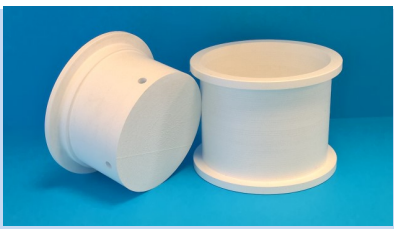
Art nr	Benämning	Anm.
565000	Rektangulär mikroperforerad ostform, 276*115 mm, 3 kg. BARRA DEMOEXEMPLAR MB2811PPBT21119	
565001	Rektangulär mikroperforerad ostform, 325*117 mm, 4 kg. BARRA DEMOEXEMPLAR MB3211PPBT51025	
565002	Rektangulär mikroperforerad ostform, 439*99 mm. BARRA DEMOEXEMPLAR MB4410PPBT5512	
565003	Rektangulär mikroperforerad ostform, 287*362 mm, 10 kg. BARRA VP MB3628PPBT51009	
565004	Rektangulär mikroperforerad ostform, 500*300 mm. BARRA VP MB5030PPBT5850	
565505	Rektangulär liggande cylinder mikroperforerad ostform, L440*Ø100 mm. BARRA MB4410PET5521	

Ostformar
Mikroperforerade ostformar

Mikroperforerade ostformar för pressad ost. Materialet är PP alt PE. Produkterna är beställningsprodukter. Kemikalias ambition är att lagerhålla ett begränsat urval av formar (olika storlekar, typer, antal). Nedanstående produkter är endast ett exempel på några av tillverkarens ca 600 olika formar. Formarna används utan ostduk.

Art nr	Benämning	Anm.
565100	Kvadratisk mikroperforerad ostform, 202*202 mm, 4 kg. CUADRADO DEMOEXEMPLAR MCU200PPBT55215	
565101	Kvadratisk mikroperforerad ostform med cirkulärt ytterformat, 250*250 mm. CUADRADO VP MCU250PPBT5544	

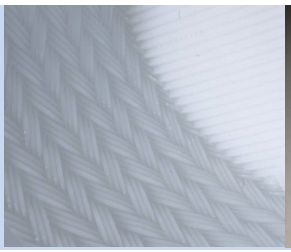
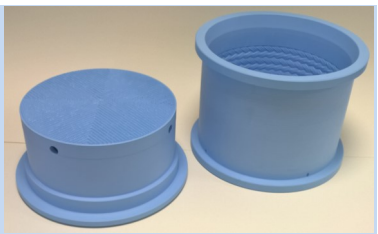
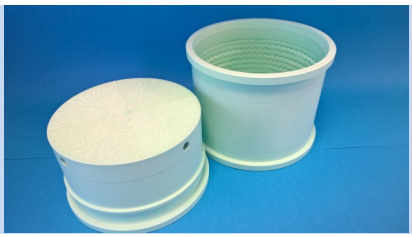
Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.
565200	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform. LISO TYPEXEMPEL	
565201	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø350 mm, 12 kg. LISO DEMOEXEMPLAR	
565202	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø129 mm, 1 kg. LISO DEMOEXEMPLAR	
565203	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø145 mm, 1,5 kg. LISO	
565204	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø181 mm, 2 kg. LISO DEMOEXEMPLAR	
565205 **Lager-vara**	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø201 mm, 3 kg. LISO MLI201PPBT4B006	
565206	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform. LISO DEMOEXEMPLAR	
565211 **Lager-vara**	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø320 mm, 10 kg. LISO MLI320PET5550	

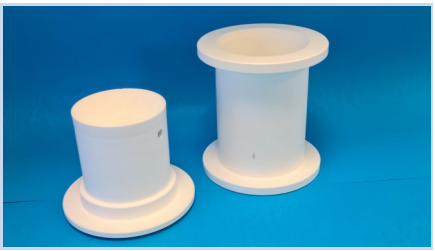
Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.
565208	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø270 mm. LISO ”Fontina” DEMOEXEMPLAR VP MLI270PPBT5	
565209	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø270 mm. LISO ”Fontina” DEMOEXEMPLAR VP MLI270PPBT5544	
565210	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø132 mm. LISO VP MLI132PET55010	
565212	Cylindrisk rak slät mikroperforerad ostform, Ø410 mm, 18-20 kg. LISO VP MLI410PPBT5118	

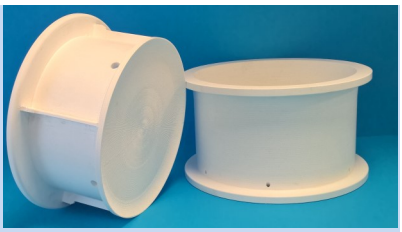
Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.
565300	Cylindrisk rak mönstrad mikroperforerad ostform MANCHEGO TYPEXEMPEL	
565310 **Lager-vara**	Manchego, rak mönstrad mikroperforerad ostform, Ø202 mm, 3 kg. MANCHEGO MRMA202PPATF028	
565309	Manchego, rak mönstrad mikroperforerad ostform, Ø202 mm, 3 kg. MANCHEGO DEMOEXEMPLAR MRMA200OOVT7 VERDE MRMA200PPVT7	
565309	Manchego, rak mönstrad mikroperforerad ostform, Ø130 mm, 0,8 kg. MANCHEGO DEMOEXEMPLAR MRMA130PPBT7330	

Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.
565400	Klotformad mikroperforerad ostform. BOLA TYPEXEMPEL	
565401	Klotformad mikroperforerad ostform, Ø116 mm, 800 g. BOLA DEMOEXEMPLAR MBO116PPBT5490	

Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.	
565700	Gauda mikroperforerad ostform, Ø231 mm, 3 kg. GOUDA DEMOEXEMPLAR		
565701 **Lager-vara**	Gauda mikroperforerad ostform, Ø255 mm, 6 kg. GOUDA MGO255PPBT51065		
565702 **Lager-vara**	Gauda mikroperforerad ostform, Ø230 mm, 3 kg. GOUDA MGO230PPBT51027		

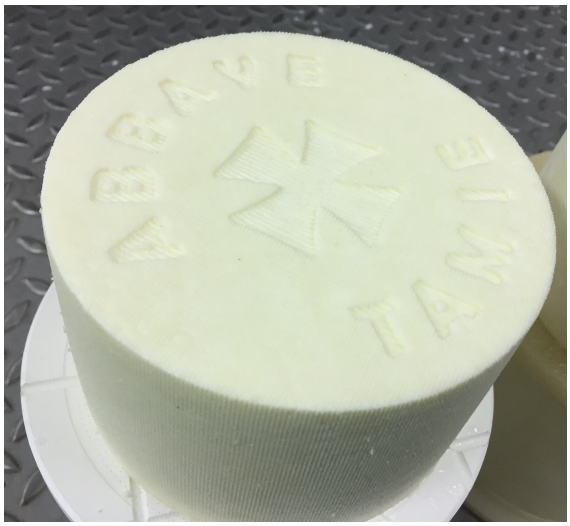
Ostformar
Mikroperforerade pressformar

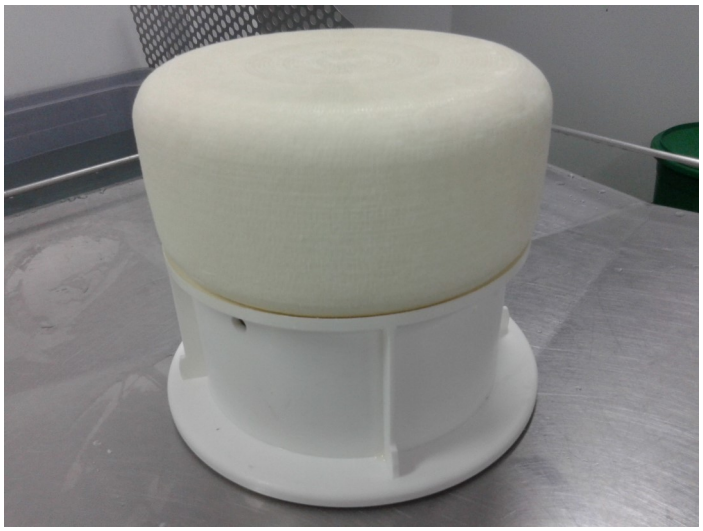
Art nr	Benämning	Anm.
565600	Special mikroperforerad ostform, Ø173 mm, 1,5 kg (tex inpräglade figurer, mönster, texter, logotyper mm). ESPECIALES TYPEXEMPEL DEMOEXEMPLAR	
565601	Special mikroperforerad ostform, Ø172 mm, 2 kg. ESPECIALES DEMOEXEMPLAR MTRO170PPBTT567	

Ostformar
Mikroperforerade pressformar

Art nr	Benämning	Anm.
565500	Cylindrisk rak med rundad kant slät mikroperforerad ostform. PRATO TYPEXEMPEL	
565501	Cylindrisk rak med rundad kant slät mikroperforerad ostform, Ø114 mm, 0,5 kg. PRATO MPR114PET51121	

Exempel på några olika formar och ostformat.





Ostformar
för ”självpressad” ost

Följande ostformar är normalt lagervaror. Lagerkvantiteten kan dock variera. De angivna måtten är ungefärliga.

Art nr	Benämning	Anm.
560001 **P29310**	Cylindrisk ostform utan lock, 0,8 kg, Ø12 cm, h 13,5 cm Hål ø 2 mm, c-c avstånd 6 mm. Rekommenderad ostduk 60*60 cm.	
560002	Lock till ostform, Ø12 cm, t 3 mm	För ostform 560001
560002-06	Lock till ostform, Ø12 cm, t 6 mm	För ostform 560001
560003 **P00601**	Cylindrisk ostform utan lock, 1,0 kg, Ø14 cm Rekommenderad ostduk 60*60 cm.	
560004	Lock till ostform, Ø14 cm, t 3 mm	För ostform 560003
560004-06	Lock till ostform, Ø14 cm, t 6 mm	För ostform 560003
560005 **P00603N**	Cylindrisk ostform utan lock, 1,8 kg, Ø16 cm, h 16 cm. Rekommenderad ostduk 75*75 cm.	
560006	Lock till ostform, Ø16 cm, t 3 mm	För ostform 560005
560006-06	Lock till ostform, Ø16 cm, t 6 mm	För ostform 560005
560007 **P00605**	Cylindrisk ostform utan lock, 2,2 kg, Ø18 cm, h 15,5 cm. Hål ø 1 mm, c-c avstånd 6 mm. Rekommenderad ostduk 75*75 cm.	
560008	Lock till ostform, Ø18 cm, t 3 mm	För ostform 560007
560008-06	Lock till ostform, Ø18 cm, t 6 mm	För ostform 560007

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.
560009 **P00606**	Cylindrisk ostform utan lock, 3,2 kg, Ø20 cm, h 16 cm. Hål ø 2 mm, c-c avstånd 7/12 mm. Rekommenderad ostduk 90*90 cm.	
560010	Lock till ostform, Ø20 cm, t 4 mm	För ostform 560009
560010-06	Lock till ostform, Ø20 cm, t 6 mm	För ostform 560009
560011 **P00607**	Cylindrisk ostform utan lock, 3,5 kg, Ø22 cm.	
560012	Lock till ostform, Ø22 cm, t 4 mm	För ostform 560011
560012-06	Lock till ostform, Ø22 cm, t 6 mm	För ostform 560011
560021 **P45310**	Konisk ostform utan lock, 80 g, Ø6/5,5 h5 cm	
560023 **P00604**	Konisk ostform utan lock, 200 g, Ø8/7 h 9,5 cm Hål ø 1,5 mm, c-c avstånd 6 mm, koniska.	
560024 **P45330**	Konisk ostform utan lock ”Caciotta”, 250 g, Ø9/8 h 5,5 cm Hål ø 1,5*1,0 mm, c-c avstånd 3/4 mm.	

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560025 **P00678**	Konisk ostform utan lock, 300 g, Ø10/9 h7 cm		
560026 **P00627**	Konisk ostform utan lock, 400 g, Ø10/9 h9 cm		
560027 **P417/F**	Konisk ostform utan lock, 500 g, Ø11/10, h 10 cm. Hål ø 3 mm, c-c avstånd 15/10 mm.		
560028 **P00653**	Konisk ostform utan lock ”Canestrato-giunco”, 1 kg, Ø14/12 h 8 cm. Hål 116*1,0-1,5 mm. Lämplig till Blåmögelost.		
560029 **P57310**	Konisk ostform utan lock ”Siciliano”, 1,5-2,0 kg, Ø17/15, h 13 cm. Hål 13*3 mm, c-c avstånd 17 mm. Lämplig till Blåmögelost.		
560030 **P57320**	Konisk ostform utan lock ”Siciliano”, 3-4 kg, Ø20/18, h 14 cm. Hål 3*10 mm, c-c avstånd 20 mm. Lämplig till Blåmögelost.		

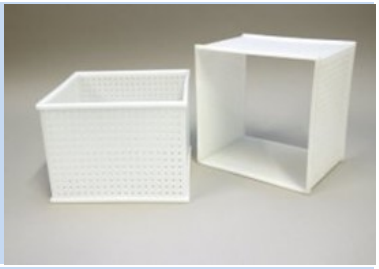
Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560031 **P57330**	Konisk ostform utan lock, 6-8 kg, Ø28/26 h16 cm		
560032 **P57340**	Konisk ostform utan lock, 13-17 kg, Ø38/35 h20 cm		
560041 **560041**	Konisk ostform utan lock, rund botten ”Caciotta senese”, 800g, Ø13/11, h 13 cm. Hål ø 2 mm, c-c avstånd 9 mm.		
560042 **P00636N**	Konisk ostform utan lock, rund botten ”Caciotta”, 2,2 kg, Ø18/14 h16 cm		
560051	Konisk ostform utan lock, 200g, kvadratisk 9/6 h8,5 cm. Hål ø 3 mm, c-c avstånd 12/11 mm.		
560052 **P00631**	Konisk ostform utan lock, 500g, kvadratisk 11/10 h8,5 cm. Hål 19*1,5 mm.		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560053 **P00687**	Konisk ostform utan lock, 1,2 kg, rektangulär 16/12, h 11 cm.		
560054 **P00695**	Konisk ostform utan lock, 2 kg, rektangulär 23/13, h 8 cm.		
560061 **UTGÅTT**	Hjärtformad ostform utan lock, 200 g, 10*10 cm, h 4,5 cm. Hål ø 2 mm, c-c avstånd 21/17 mm.		
560062 **7260.695**	Ostform ”Tomme”, Ø190/180, h 93 mm.		
560064 **P00735/B**	Förhöjningsring för 560009 samt 560030, Ø200, h 110 mm.		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560071 **P00669**	Cylindrisk ostform utan lock & botten, 500 g, Ø9 h16 cm		
560072 **P00008**	Cylindrisk ostform utan lock & botten, 1 kg, Ø15 h16 cm		
560073 **P43310**	Kvadratisk ostform ”Taleggio” utan lock & botten, 2,5 kg, 18*18, h 15 cm Hål ø 3mm, c-c avstånd 10 mm.		
560074 **P00657**	Inlägg för ostform 560073 18*18 cm.		
560075 **7260.67**	Konisk ostform utan lock, Ø13,5/10,8 cm, h 12,3 cm		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.
560065 **7352.10**	Cylindrisk ostform med botten för Bergsost, Ø 275 mm, höjd 280 mm. Rekommenderad ostduk 120*120 cm.	
560066 **7352.52**	Presslock för ostform 560065, Ø 275 mm, tjock-lek 10 mm.	
560084 **P00692/ 10**	Justerbar ostring för bergsost, H 10 cm, 13 kg. Ø 23-50 cm. Rekommenderad ostduk 75*75 cm till 135*135 cm.	
560085 **7310.32**	Justerbar ostring för bergsost, H 9 cm, 11 kg Ø 23-40 cm.	
560086 **P00692**	Justerbar ostring för bergsost, H 8 cm, 8 kg Ø 28-43 cm.	
560087 **7310.28**	Justerbar ostring för bergsost, H 7 cm, 6 kg. Ø 24-37 cm.	
560088 **7310.26**	Justerbar ostring för bergsost, H 6 cm, 4 kg. Ø 24-30 cm.	
560089 **7310.24**	Justerbar ostring för bergsost, H 5 cm, 2 kg. Ø 20-27 cm.	
560090 **7290.70**	Justerbar ostring för bergsost, H 11 cm, 20 kg. Ø 34-50 cm.	
560091 **P00692/ 12**	Justerbar ostring för bergsost, H 12 cm. Ø34-50 cm.	

*Beställningsvara. Ostformarna tål diskning vid temperatur max +65ºC.

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.
560045 **P00771P**	Konisk ostform med botten, Ø20/18,5 cm, h 25 cm. För ost ca 3-4 kg.	
560044 **P55320**	Konisk ostform med botten ”Caciotta”, Ø18/17,2 cm, h 7,6 cm. För ost ca 1,6 kg. ”Pecorino” Formen är försedd med en fläns i nederkanten Vilket gör formarna stapelbara på varandra (ej i varandra).	
560043 **P45350**	Konisk ostform med botten ”Caciotta”, Ø13/11,5 cm, h 7 cm. För ost ca 0,9 kg. ”Pecorino” Formarna är stapelbara i varandra.	
560035 **P00718**	Konisk ostform med botten, Ø7,6/6,8 cm, h 14 cm. För ost 0,3-0,5 kg.	
560046 **P00794**	Hjärtformad ostform 5*5 cm, H5 cm, 60/80 g	
560047 **P00836**	Hjärtformad ostform 10,5*10 cm, H8,2 cm, 300/400 g	
560048 **P00781**	Kvadratisk ostform 5*5 cm, H5 cm, 60/80 g	

*Beställningsvara. Ostformarna tål diskning vid temperatur max +65ºC.

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560420 **P00815**	Rak rektangulär ostform 22*11 h16,5 cm, 2-3 kg		
560201 **P00641** **Best prod**	Form 'pasta filata' m botten ø 9,6cm, h 28cm, 2kg		
560202 **P39340** **Best prod**	Form 'pasta filata' m botten ø 7,7cm, h 26cm, 1,2kg		
560203 **P39330** **Best prod**	Form 'pasta filata' m botten ø 5,5cm, h 18cm, 300g		

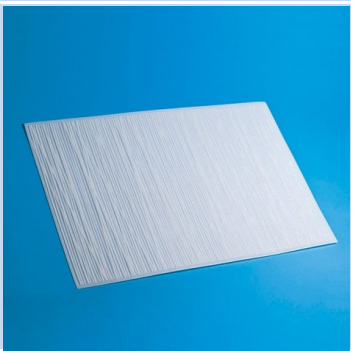
Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560207 **P00709**	Form för Ricotta, ø 7,2/5,8cm, h 5,4cm, 125-150g		
560208 **P00698**	Bägare till Ricottaform 560207		
560209 **P00698CP**	Lock till Ricottabägare 560208		
560033 **P00646**	Form för Ricotta, ø11,5/8 cm, h 6,3 cm, 300 g		
560216 **P61004N** **Best prod**	Form för Ricotta, ø 18,5/11,5cm, h 10cm, 1-1,5kg		
560217 **P61002**	Bägare till Ricottaform 560216		
560218 **P61003** **Best prod**	Lock till Ricottabägare 560217		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560502 **M00148** **Best prod**	Multiform med insatser. För 15* 560501		
560501 **P00741** **Best prod**	Konisk ostform utan lock. Ø10,5/10 cm, h 8 cm Ca 400 g		
560503 **P00739** **Best prod**	Distributör för 560502 3*5= 15 hål.		
560506 **Best prod**	Multiform med insatser. För 40* P00640		
560505 **P00640** **Best prod**	Konisk ostform utan lock. Ø7/5,8 cm, h 14,5 cm Ca 400 g		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.
560507 **P00681** **Best prod**	Distributör för 560506 5*8= 40 hål.	
560510 **M00138** **Best prod**	Multiform med insatser. För 40* P00718	
560035 **P00718**	Konisk ostform utan lock. Ø7,6/6,8 cm, h 14 cm Ca 300/500 g	
560507 **P00681** **Best prod**	Distributör, 5*8= 40 hål.	
560511 **P00757N** **Best prod**	Dräneringsnät 69*47,2 cm	

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.	
560512 **M00001** **Best prod**	Vändplatta 70*50*1 cm		
560200 **VB001** **Best prod**	Golvställ för 560079 Inv 61*41,5*h 9 cm		
560079 **V00001** **Best prod**	Universal vänd och stackningspl, 0,7*0,5m		
560040 **P00625** **Best prod**	Mognings- och transport back för ost, utv 64*44,5*h 11 cm		

Ostformar

Art nr	Benämning	Anm.

Ostdukar

Art nr	Benämning	Anm.
561016	Ostduk 60*60 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 4. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561015	Ostduk 75*75 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 5. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561013	Ostduk 90*90 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 6. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561014	Ostduk 105*105 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 7. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561021	Ostduk 120*120 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 8. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561022	Ostduk 135*135 cm	Ljust linnetyg, lagervara. No 9. Grovmaskig ca 4-5 trådar/cm.
561000	Ostduk, metervara	Finmaskigt linnetyg, bredd 150 cm. ”Kraftig”, 251 g/cm2, ca 12 trådar/cm.
561040	Ostduk, metervara	Finmaskigt linnetyg, bredd 150 cm. ”Tunn”, 185 g/m2, ca 14 trådar/cm.
561031	Ostduk 150*300 cm	Finmaskigt linnetyg, bredd 150 cm. ”Kraftig”, 251 g/cm2, ca 12 trådar/cm.

Brytverktyg

Ostharpor & brytverktyg av Schweizisk modell.

Art nr	Benämning	Anm.
562001	Harpa, 40 cm, 6 trådar	Trådavstånd 15 mm
562002	Harpa, 60 cm, 8 trådar	Trådavstånd 15 mm
562003	Harpa, 70 cm, 10 trådar	Trådavstånd 15 mm
562004	Harpa, 80 cm, 12 trådar	Trådavstånd 15 mm
562005*	Harpa, 95 cm, 20 trådar	Trådavstånd 15 mm
562006	Reservtråd för ostharpa	50 m, Ø 0,5 mm
562008	Reservtråd för ostharpa	25 m, Ø 0,5 mm
562009	Reservtråd för ostharpa	10 m, Ø 0,5 mm
562007	Reservskruv för ostharpa	
561015	Brytverktyg, ballong-modell	80 cm
561016	Brytverktyg, ballong-modell	120 cm
561017	Brytverktyg, ballong-modell	160 cm

Emballage

Art nr	Benämning	Anm.
563004	Paraffinerat papper, 75*100 cm, pris/2 kg, ca 45 ark/ 2 kg	52 g/m² Lagervara
563011	Papper PE folierat, 50*76 cm, pris/2 kg, ca 100 ark/2 kg	56 g/m² Lagervara
563003	Paraffinerat papper, 50*75 cm, pris/2 kg, ca 90 ark/2 kg	52 g/m2 Lagervara

Art nr	Benämning	Frp storl, st	Anm.
563020	Mikroperforerat papper för Vitmögelost (Camembert)	500 (4,1 kg)	OPP/Lim/KBO/Paraffin, 35 cm* 35 cm
563040	Mikroperforerad film för Getost (Chevré), Lactik.	500 (2 kg)	OPP/Lim/PE, transparant 35 cm* 35 cm
563050	Mikroperforerat papper för Kittost (Tvättad ost)	500 (3,5 kg)	OPP/Lim/Pergament, 35 cm* 35 cm
563051	Mikroperforerat papper för Kittost (Tvättad ost)	500 (14 kg)	OPP/Lim/Pergament, 70 cm* 70 cm
563064	Folie (ej mikroperforerat) för Grönmögelost (Blåmögel)	500 (16,15 kg)	Al 8 µm/Cire 10 g/Kraft 22 g/PE 6 g, 70 cm* 70 cm. PE sida mot osten.
563065	Folie (ej mikroperforerat) för Grönmögelost (Blåmögel)	500 (4,10 kg)	Al 8 µm/Cire 10 g/Kraft 22 g/PE 6 g, 35 cm* 35 cm. PE sida mot osten.
563015	Laminerat folie för smör, silverfärgat utan tryck, 160*170 mm, 100 g	(Ca 1130) 2 kg	Papper/Vax/Al/Lack
563018	Laminerat folie för smör, silverfärgat utan tryck, 200*220 mm, 250 g	(ca 700) 2 kg	Papper/Vax/Al/Lack
563019	Laminerat folie för smör, silverfärgat utan tryck, 280*350 mm, 1 kg	(ca 310) 2 kg	Papper/Vax/Al/Lack
563014	Laminerat folie för smör, guldfärgat med tryck, 280*350 mm, 1 kg	(ca 310) 2 kg	Papper/Vax/Al/Lack

OPP– Polypropylene, PE– Polyeten, KBO– Kraft Bleached Paper

Plastic coating–
Ost coating

För ytbehandling av hård- och semihårdost. Coating skyddar mot uttorkning, främmande mikroorganismer samt ger ett mekaniskt skydd.

Samtliga produkter är beställningsvaror. Kontakta oss vid intresse.

Cleriplast S- for manual application
Cleriplast M- for dipping or manual application
Cleriplast L- for dipping
Cleriplast FS, FM, FL – clean label

Art nr	Benämning	Färg	Natamycin E235, mg/kg	Kaliumsorbat E202, %
563025, 25 kg 563026, 50 kg	Cleriplast S TQ M TQ	Uncoloured	0	0
563027, 25 kg 563028, 50 kg 563029, 25 kg 563030, 50 kg 563031, 25 kg 563032, 50 kg 563033, 25 kg 563034, 50 kg	Cleriplast S TQ M TQ	Coloured Yellow Red Black Coca	0	0
563035, 25 kg 563036, 50 kg	Cleriplast S TQ 10	Uncoloured	0	0
563037, 25 kg 563038, 50 kg 563039, 25 kg 560340, 50 kg 560340, 25 kg 560342, 50 kg 560342, 25 kg 560344, 50 kg	Cleriplast S TQ 10	Coloured Yellow Red Black Coca	0	0
560345, 25 kg 560346, 50 kg	Cleriplast S TQ 20	Uncoloured	0	0
560347, 25 kg 560348, 50 kg 560349, 25 kg 560350, 50 kg 560351, 25 kg 560352, 50 kg 560353, 25 kg 560354, 50 kg	Cleriplast S TQ 20	Coloured Yellow Red Black Coca	0	0Product no
560355, 25 kg 560356, 50 kg	Cleriplast S 500 M 500	Uncoloured	500	0
560357, 25 kg 560358, 50 kg 560359, 25 kg 560360, 50 kg 560361, 25 kg 560362, 50 kg 560363, 25 kg 560364, 50 kg	Cleriplast S 500 M 500	Coloured Yellow Red Black Coca	500	0

Plastic coating– Ost coating

Art nr	Benämning	Färg	Natamycin E235, mg/kg	Kaliumsorbat E202, %
560365, 25 kg 560366, 50 kg	Cleriplast S 1000 M 1000	Uncoloured	1000	0
560367, 25 kg 560368, 50 kg 560369, 25 kg 560370, 50 kg 560371, 25 kg 560372, 50 kg 560373,25 kg 560374, 50 kg	Cleriplast S 1000 M 1000	Coloured Yellow Red Black Coca	1000	0
560367, 25 kg 560368, 50 kg 560369, 25 kg 560370, 50 kg 560371, 25 kg 560372, 50 kg 560373,25 kg 560374, 50 kg	Cleriplast S 1000 M 1000	Coloured Yellow Red Black Coca	1000	0
560375, 25 kg 560376, 50 kg	Cleriplast S 1500 M 1500	Uncoloured	1500	0
560377, 25 kg 560378, 50 kg 560379, 25 kg 560380, 50 kg 560381, 25 kg 560382. 50 kg 560383, 25 kg 560384, 50 kg	Cleriplast S 1500 M 1500	Coloured Yellow Red Black Coca	1500	0
560385, 25 kg 560386, 50 kg	Cleriplast S 2000 M 2000	Uncolored	2000	0
560387, 25 kg 560388, 50 kg 560389, 25 kg 560390, 50 kg 560391, 25 kg 560392, 50 kg 560393, 25 kg 560394, 50 kg	Cleriplast S 2000 M 2000	Coloured Yellow Red Black Coca	2000	0
560395, 25 kg 560396, 50 kg	Cleriplast S 2500 M 2500	Uncolored	2500	0
560397, 25 kg 560398, 50 kg 560399, 25 kg 560400, 50 kg 563080, 25 kg 563081, 50 kg 563082, 25 kg 563083, 50 kg	Cleriplast S 2500 M 2500	Coloured Yellow Red Black Coca	2500	0
563084, 25 kg 563085, 50 kg	Cleriplast S 503 M 503	Uncoloured	500	3
563086, 25 kg 563087, 50 kg 563088, 25 kg 563089, 50 kg 563090, 25 kg 563091, 50 kg 563092, 25 kg 563093, 50 kg	Cleriplast S 503 M 503	Coloured Yellow Red Black Coca	500	3

Plastic coating– Ost coating

Art nr	Benämning	Färg	Natamycin E235, mg/kg	Kaliumsorbat E202, %
563094, 25 kg 563095, 50 kg	Cleriplast S 1003 M 1003	Uncoloured	1000	3
563096, 25 kg 563097, 50 kg 563098, 25 kg 563099, 50 kg 563100, 25 kg 563101, 50 kg 563102, 25 kg 563103, 50 kg	Cleriplast S 1003 M 1003	Coloured Yellow Red Black Coca	1000	3
563096, 25 kg 563097, 50 kg 563098, 25 kg 563099, 50 kg 563100, 25 kg 563101, 50 kg 563102, 25 kg 563103, 50 kg	Cleriplast S 1003 M 1003	Coloured Yellow Red Black Coca	1000	3
563104, 25 kg 563105, 50 kg	Cleriplast S 1503 M 1503	Uncoloured	1500	3
563106, 25 kg 563107, 50 kg 563108, 25 kg 563109, 50 kg 563110, 25 kg 563111, 50 kg 563112, 25 kg 563113, 50 kg	Cleriplast S 1503 M 1503	Coloured Yellow Red Black Coca	1500	3
563114, 25 kg 563115, 50 kg	Cleriplast S 2003 M 2003	Uncoloured	2000	3
563116, 25 kg 563117, 50 kg 563118, 25 kg 563119, 50 kg 563120, 25 kg 563121, 50 kg 563122, 25 kg 563123, 50 kg	Cleriplast S 2003 M 2003	Coloured Yellow Red Black Coca	2000	3
563124, 25 kg 563125, 50 kg	Cleriplast S 2503 M 2503	Uncoloured	2500	3
563126, 25 kg 563127, 50 kg 563128, 25 kg 563129, 50 kg 563130, 25 kg 563131, 50 kg 563132, 25 kg 563133, 50 kg	Cleriplast S 2503 M 2503	Coloured Yellow Red Black Coca	2500	3
	Cleriplast FS FM	Uncoloured	With organic acids	For clean label
	Cleriplast FS FM	Coloured Yellow Red Black Coca	With organic acids	For Clean Label

Plastic coating– Ost coating

Art nr	Benämning	Färg	Natamycin E235, mg/kg	Kaliumsorbat E202, %
	Cleriplast L 503	Uncoloured	500	3
	L 503	Coloured Yellow Red Black Coca	500	3
	L 1003	Uncoloured	1000	3
	L 1003	Coloured Yellow Red Black Coca	1000	3
	L 1503	Uncoloured	1500	3
	L 1503	Coloured Yellow Red Black Coca	1500	3
	L 2003	Uncoloured	2000	3
	L 2003	Coloured Yellow Red Black Coca	2000	3
	L 2503	Uncoloured	2500	3
	L 2503 L 2503	Coloured Yellow Red Black Coca	2500	3
	FL	Uncoloured	With organic acids	For clean label
	FL	Coloured Yellow Red Black Coca	With organic acids	For Clean Label

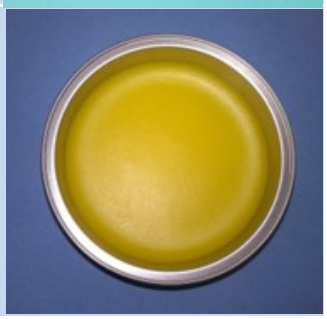
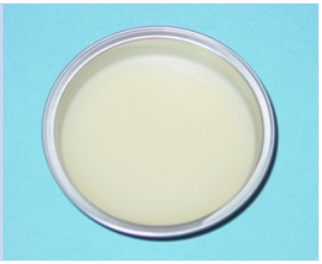
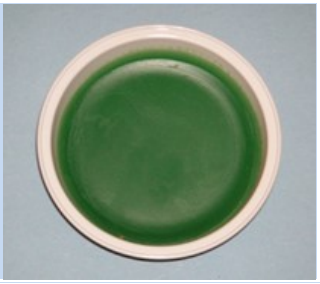
Färger: Yellow (E160B)(E172)(E110); Red (E172); Black (E153)(E172); Coca (E150d)(E150a).

Förvaring: +4ºC. Hållbarhet: Bäst före 6 månader. Produkten kan transporteras vid rumstemperatur.

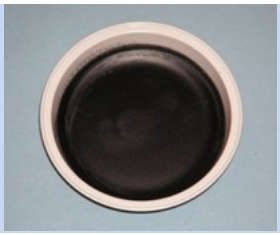
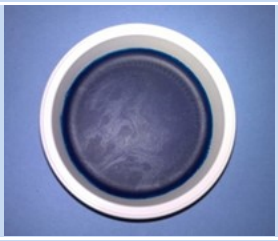
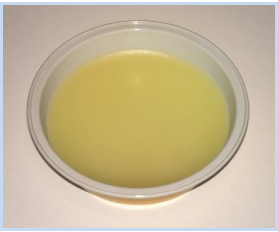
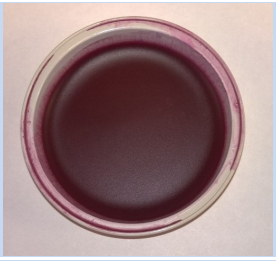
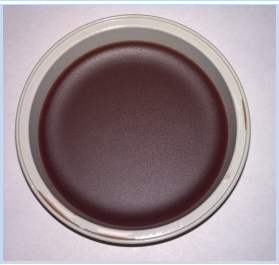
Lägsta filmbildningstemperatur: +4ºC.

Ostvax

För ytbehandling av hård- och semihårdost. Ostvaxet skyddar osten mot uttorkning, främmande mikroorganismer samt ger ett mekaniskt skydd.

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm	
560104	Ostvax, rött	Ca 4,5 kg	Intercer LU C RED		
560096	Ostvax, gult	Ca 4,5 kg	Intercer LU C Yellow		
560100	Ostvax, ofärgat Godkänd för KRAV	Ca 4,5 kg	Intercer LU 15 SB		
560107	Ostvax, grönt	Ca 4,5 kg	Intercer LU C GREEN		

Ostvax

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
560106	Ostvax, svart	Ca 4,5 kg	Intercer LU C BLACK	
560108	Ostvax, blått	Ca 4,5 kg	Intercer LU C BLUE	
560118	Ostvax, mycket svagt ljust gult	Ca 4,5 kg	Intercer LU 40 VYN	
560120	Ostvax, Bordeaux	Ca 4,5 kg	Intercer LU C Bordeaux	
560121	Ostvax, mörkt brunt	Ca 4,5 kg	Intercer LU C Dark brown	
560117	Borrhålsvax	4 kg	Hink, ofärgat.	

Vaxning av ost. Ostens yta skall vara torr. Osten tempereras före vaxning lämpligen till ca 17-18ºC. Vaxet tempereras till ca 110-120ºC (ofärgat och svagt gulfärgat vax). Färgat vax tempereras till ca 70-80ºC. Osten neddoppas i vaxet under ca 6 sek-under. Kallare ost medför längre doppningstid.

Vaxblocken väger ca 4,6-5,1 kg/st. Mått 49*28*4 cm, volym ca 5,5 liter/st. Densitet ca 0,85-0,98 kg/liter beroende på vaxtyp. Smältpunkt ca 56-66ºC beroende på vaxtyp. Flampunkt ca 240-250ºC.

Skyddskläder

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
400001 Utgående	Skoskydd, en-gångs	300/frp	Vit kraftig.	
400002	Skoskydd, en-gångs	400/frp	Vit med med förstärkt blå un-dersida.	
400051	Skyddsrock, en-gångs, L	50/frp	Tryckknappar. Vit.	
400052*	Skyddsrock, Engångs, XL	30/frp	Blixtlås. Vit.	
400011	Nätmössa, engångs	500/frp	Blå.	
400016	Mössa med cap	100/frp	För långt hår. Vit.	
400021*	Ärmskydd, Engångs	100/frp	Längd 40 cm. Non-woven + PE. Vit.	
400031	Förkläde, engångs	100/frp	PE. Vit. L 140 cm, B 78 cm.	

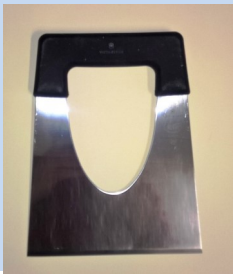
*Beställningsvara.

Skyddskläder

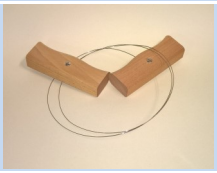
Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
400036	Förkläde	1/frp	Längd 120 cm. Vit.	
400041* 400040* 400039*	Handskar för hett vatten Strl 9 (=S) Strl 11 Strl 12	1 par	Längd 450 mm. Nitril. Tål upp till 150ºC.	
400042 400043 400044 400045	Engångshandskar Small Medium Large Extra large	100/frp	Nitril. Puderfri.	
400046	Diskhandskar Storlek 9	12 par	Nitril. Tåler inte ketoner tex aceton. Grön.	
400047	Diskhandskar Storlek 9	1 par	Nitril. Tåler inte ketoner tex aceton. Grön.	

*Beställningsvara.

Ostknivar, ostborr mm

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
214099 214100 214101 Utgått	Ostborr, No 0 No 1 No 2	1	Ø 8/11 mm L 125 mm Ø 10/13 mm L 127 mm Ø 13/19 mm L127 mm	För uttag av ostprover för kvalitetskontroll. Svart handtag av nylon.
214104	Ostborr	1	Ø 12/17 mm L 150 mm	För uttag av ostprover för kvalitetskontroll. Rostfritt stål.
214105 214106 214107 214108	Ostborr	1	Ø13/9,5 mm, L 10 cm Ø14/10 mm, L 12 cm Ø19/11,5 mm, L 15cm 2Ø0/11 mm, L 17 cm	För uttag av ostprover för kvalitetskontroll. Svart handtag av nylon
218101 Utgått	Ostkniv, 1 handtag	1	Bladlängd 210 mm, bladhöjd 40 mm	För delning av hårda och semihårda ostar. Svart handtag av nylon. Victorinox.
218106	Ostkniv, 1 handtag	1	Bladlängd 22 cm, Bladhöjd 33 mm.	För delning av hårda och semihårda ostar. Svart handtag av nylon.
218102	Ostkniv, 2 handtag	1	Bladlängd 300 mm, bladhöjd 60 mm	För delning av hårda och semihårda ostar. Svarta handtag av nylon. Victorinox.
218103	Ostkniv, 2 handtag	1	Bladlängd 360 mm, bladhöjd 60 mm	För delning av hårda och semihårda ostar. Svarta handtag av nylon. Victorinox.
218104	Ostkniv, 1 handtag	1	Bladlängd 210 mm, bladhöjd 7 mm	För delning av mjuka ostar. Svart handtag av nylon.
218115	Ostkniv, 1 handtag, öppen klinga	1	Bladlängd 183 mm, bladhöjd 168 mm. Totalhöjd 232 mm.	För utskärning av för-pressad ostmassa före formning eller bitning av hård ost. Svart handtag av nylon. 

Ostdelare med tråd

Art nr	Benämning	Frp storl	Beskrivning	Anm
239816	Ostdelare med tråd Lyra	1	Trådlängd 210 mm.	Hållare av rostfritt stål. För delning av mjuka och blöta ostar.
239818	Ostdelare med tråd Lyra	1	Trådlängd 130 mm.	Hållare av rostfritt stål. För delning av mjuka och blöta ostar.
239817	Osttråd för Lyra	1	Trådlängd 210 mm.	Reservtråd till ostdelare 239816.
239819	Osttråd för Lyra	1	Trådlängd 130 mm.	Reservtråd till ostdelare .
239815	Osttråd med två handtag	1	Trådlängd 100 cm.	För delning/klyvning av mjuka och semihårda ostar. Handtag av trä. 
239810	Osttråd, nip-pel	1	Trådlängd 100 cm.	Reservtråd för 239815.

Förutom angivna produkter har vi möjlighet att erbjuda specialdesignade kaseinmärken för ost. Dessa kan vara i olika utförande såsom färgade, olika typer av tryck (tex egen logotype, numrerade), olika former och storlekar. Vid beställning finns begränsning bla beträffande minimikvantitet.

Vårt produktsortiment förändras ständigt. Saknar ni någon produkt, kontakta oss gärna med önskemål.

Beställnings- och leveransinformation

Nya kunder
För att registreras som kund hos oss behöver vi följande uppgifter: företagsnamn (vid företag) annars personnamn, kontaktperson, leverans– och fakturaadress, postnummer och ort, organisations– eller personnummer (VAT nr för kunder utanför Sverige), mobiltelefonnummer, e-postadress. Vi sänder normalt fakturan via e-post, meddela därför om ni inte accepterar detta. För kunder utanför Sverige har vi möjlighet att fakturera i EUR (€) om så önskas.

Beställning och leverans
Leveransdagar (avsändning) är må, ti, on, to och fr. Kulturer sänds normalt endast må, ti och on. Undantaget helgdag samt dag före helgdag. Lagervaror sänds nästkommande utleveransdag, i övrigt enligt orderbekräftelse. I händelse av att produkten skulle vara slut på lager eller om produkten är en beställningsvara, kan leveranstiden vara 3 veckor eller i vissa fall ännu längre.

Leveransvillkor
Priserna gäller DDU Incoterms 2000. Fraktkostnad tillkommer på försäljningspriset.

Priser
De angivna priserna är cirkapriser (SEK) och kan komma att ändras utan föregående avisering. För aktuella priser, vänligen kontrollera i webshopen eller tag kontakt med någon av kontaktpersonerna på nästa sida. På angivna priser tillkommer lagstadgad moms.

Betalning
Faktura sänds till företagskunder separat via e-post eller post på begäran. Via webshopen kan även direktbetalning genom banköverföring eller kortbetalning ske.

Produktdokumentation
Produktspecifikationer, analyscertifikat, non-GMO intyg, allergenintyg mm översänds på begäran. Produktspecifikationer och diverse intyg kan även laddas ned från webshopen.

Transportörer samt frakt– och hanteringsavgifter
Varorna sänds normalt med Schenker Privatpack standard (≤20 kg, 0,25 m³, max 1 kolli, mobiltelefonnummer måste uppges för avisering). För tyngre leverans, används Schenker Parcel (endast till företag, utkörning), (≤30 kg/kolli, max 99 kg/försändelse, ∑0,36 m³, mottagaren måste finnas på plats vid leverans, kl 07:00-16:00). Om mottagaren har överenskommelse med Schenker Parcel om att de får ställa av gods utan att mottagaren är närvarande skall en kopia på det skriftliga lossningsavtalet sändas till Kemikalia.
Små leveranser (≤3 cm tjocklek) kan sändas som brev med posten (brevlåda, ingen spårbarhet) om så önskas. Endast för varuvärde upp till 500,00 kr. Pris 56,00 kr inkl moms (44,80 kr exkl moms).

Följande fraktkostnader (exkl moms) gäller för transporter inom Sverige: From 2021.03.01.

.

Vikt Högst	Parcel & ombud Sverige	Parcel skrymme Sverige	Danmark	Finland England Åland Estland	Holland	Norge	Zon 3 Österrike Italien
1	**71,2/63,2**	136	118	244	244	560	337
3	**85/71,2**	143	130	295	295	618	388
5	**125**	171	156	352	352	680	442
7	**131**	194	181	399	399	725	483
9	**152**	240	199	456	456	781	533
12	**164**	271	224	510	510	831	578
15	**178**	325	249	558	558	884	625
20	**192**	354	312	612	612	935	672
30	**217**	450	363	660	660	987	718
40	**261**	499	400	719	719	1094	813
60	**334**	549	549	826	826	1197	905
80	**417**	646	637	1000	1200	1374	1063
99	**487**	785	725	1218	1400	1533	1205

Extra distribution (mottagaren inte tillgänglig vid leverans): Min SEK 79,00/sändning. För utförligare information, se web shopen under rubrik Försäljningsvillkor

Kontaktpersoner

Håkan Andersson
Försäljningschef/teknisk support
Kemiingenjör/Mejeriteknologi
Tel: 0411-497 64
E-post: hakan.andersson@kemikalia.se

Andreas Monthán
Försäljning
Fil Mag Molekylärbiolog
Tel: 0411-497 58
E-post: andreas.monthan@kemikalia.se

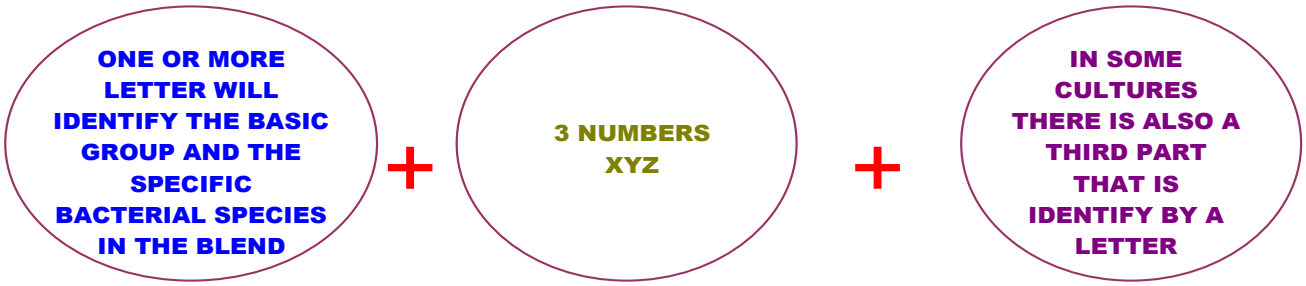
Åsa Sjöholm
Kvalitetssamordnare
Tel: 0411-497 62
E-post: asa.sjoholm@kemikalia.se

Lena Bengtsdotter
Leverans-/Logistikansvarig
Tel: 0411-497 59
E-post: lena.bengtsdotter@kemikalia.se

Annika Stark
Ekonomi
Tel: 0411-497 55
E-post: annika.stark@kemikalia.se

NEW NOMENCLATURE LEGENDA

The new names are basically made by **three parts**:



FIRST PART

Identification of group:

- **ST** for mix of *Streptococcus thermophilus* only

Mix of St and other termophilic cultures:

- **SA** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus acidophilus*
- **SAB** for mix of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium*
- **Y** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* (as the old SBS)
- **SC** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus casei*
- **SH** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus helveticus*
- **SL** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus lactis*
- **SR** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus rhamnosus*
- **SP** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus plantarum*
- **SLH** for mix of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus helveticus* + *Lactobacillus lactis,* i.e. for Emmental
- **SLHR** for mix of SLH + *Lactobacillus rhamnosus*
- **YH** for mix of *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus helveticus*
- **YHL** for mix of *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus lactis, Lb. helveticus*

Various mix of lactobacilli:

- **LH** for mix of *Lactobacillus helveticus*
- **LCH** for mix of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus helveticus* for yakult
- **LLH** for mix of *Lactobacillus lactis* and *Lactobacillus helveticus* for hard cheese
- **LHBS** for mix of *Lactobacillus helveticus* and *Lactobacillus bulgaricus*
- **LBS** for mix of *Lactobacillus bulgaricus*
- **LPR** *Lactobacillus plantarum* + *Lb. rhamnosus*
- **LR** *Lactobacillus rhamnosus*

Various mix of mesophilic cultures:

- **MO/MWO** for mix of mesophilic homofermentative (0 gas) (lactis and cremoris)
- **M/MW** for mix with cit+ or heterofermentative (Cit + or with gas) (diacetylactis and Leuconostoc)

Various mix of St and mesophilic cultures:

- **MOS** for mix of MO + *Streptococcus thermophilus*
- **MS** for mix of M + *Streptococcus thermophilus*
- **MF** for mix of M + *Lactobacillus fermentum*

Various mix of St, mesophilic and thermophilic lactobacilli:

- **MOT** for mix of MO + thermophilic cultures as Y, SL, SH etc.
- **MT** for mix of M + T

Probiotic cultures;

- **A** *Lactobacillus acidophilus*
- **B** Bifidobacteria
- **C** *Lactobacillus casei* and/or *Lactobacillus paracasei*
- **LPR** *Lactobacillus plantarum* + *Lb. rhamnosus*
- **LR** *Lactobacillus rhamnosus*

If *Enterococcus faecium* is present in the blend it will be added the letter **F** before the numbers

PARTICULAR CASE

LN Leuconostoc

DY Diacetylactis

Single specie: the number that follows the code identifies the blend in the mix, i.e.

LH 1043

DY 11

LN 5

Probiotic: the number after the code identifies the blend/s

SECOND PART

The three numbers **XYZ** include the following information:

X has two meanings: a) identification of Lyofast or Lyoto type

b) identification of the cultures viscosity development (see table A)

Table A

	LYOFAST	LYOTO	
Low EPS/viscosity	0	5	No EPS
	1	6	Low
	2	7	medium
	3	8	High
High EPS/ viscosity	4	9	Very High

Y is related to the acidification level or pH that the cultures develop under standard condition (see table B)

Table B

		ACIDITY DEVELOPMENT (speed and/or total acidity)	
Low acidity	**0**	No coagulation of milk	i.e. *Leuconostoc*
	1	Very low development	*i.e.M prt-/very mild ST*
	2		i.e. ST mild
	3	Yoghurt	i.e. very mild Y, mesophilic SC
	4		i.e. mesophilic SL
	5		i.e. mild Y (St prt+ + Lb), fast meso.
	6		i.e. MOS, fast meso
	7		i.e. yoghurt, fast ST
	8	Yoghurt	i.e. traditional acid yoghurt, very fast ST, MOT with LL/LB
High acidity	**9**	High development	i.e. *Lb. helveticus/M(O)T with LH etc.*

THIRD PART

The letters (after the numbers) **from A to F** identify:

The proportion between *thermophilic and mesophilic* in the blend (**MOS, MS MT, MOT**) *see table C*

The proportion between *Lb* and *St* (**Y**) – all based on our activity measurements

A	Max 5%
B	>5% ..... max. 10%
C	>10% ..... max. 20%
D	>20% ..... max. 40%
E	>40% ..... max. 60%
F	>60% and symbiosis

The letters (**G) H K L M N P R S T V Z X** identify the quantity and or the type of gas producing microorganism:

G	(M/MW with Cit + *Lb. rhamnosus* and *Lb. casei only) or Y with even higher amount of LB not in symbiosis, or M(O)S/M (O)T with even higher amount of ST/LB*	
H	(not made today)	Ln 5 %
K	(not made today)	Ln 20 %
L	Diac. 0.1% (norm.<1%)	Ln 3-5 %
M	Diac. 5%	
N	Diac. 5%	Ln 3 %
P	Diac. 10 %	
Q	Diac. 20 %	Ln 3 %
R	Diac. 10%	Ln 10-15 %
S	Diac. 20%	
T	Diac. 20 %	Ln 25 %
V	Diac. + Ln and/or yeast	
Z	Diac. + Ln and/or yeast	
X	High flavour + high gas production ditto	

The letters are used with the following sequence:

MT and MOT

The first letter identifies the proportion between *thermophilic and mesophilic* in the blend

The second letter identifies the proportion between *Lb and St*

The third letter identifies the quantity and/or the type of gas producing microorganism (only for MT)

MOS and MS

The first letter identifies the proportion between *thermophilic* and *mesophilic* in the blend

The second letter identifies the quantity and/or the type of gas production microorganism (only for MS)

Mix of S + Lb YHL YH Y

First letter identifies the proportion between Lb and St

Y + probiotic

First letter identifies the proportion between Lb and St

The second letter identifies the quantity of probiotic in the blend (see table E)

For each one

A	5x1E5/ml or g of product
B	1x1E6/ml or g of product
C	3x1E6/ml or g of product
D	5x1E6/ml or g of product
E	7x1E6/ml or g of product
F	1E7/ml or g of product

St + probiotic: SA and SAB

The final letter identifies the quantity of probiotic in the blend (see table E)

To clarify let's do the following example

ST (group identification) St blend	**0** no viscosity Lyofast	**6** medium acidity	**4** phage rotation	
MOS (group identification) Mix of MO + St	**0** no viscosity Lyofast	**6** medium acidity	**4** phage rotation	**B** % ratio of St in the blend from 5 to10%
M (group identification) Mix of Cit + or heterofermenta-	**0** no viscosity Lyofast	**3** mild mesophilic	**0** phage rotation	**N** % ratio of di-acetylactis and leuconostoc from 5 to 10%
Y (group identification) Mix of St + Lb	**4** high viscosity Lyofast	**5** mild yogurt	**0** phage rotation	**B** % ratio of Lb/St in the blend from 5 to10%
ST (group identification) St blend	**5** no viscosity Lyoto	**6** medium acidity	**4** phage rotation	

Manchego.

Kittost på lager.

Penicillium roqueforti.

Gorgonzola.

Företagsuppgifter:

Kemikalia AB, Lilla Västergatan 1, 274 32 Skurup.
Tel:+46 411 497 50, fax: +46 411 497 60,
E-post: info@kemikalia.se, www.kemikalia.se

Kemikalia

FSSC + ISO 22000
Management System Certification
BUREAU VERITAS
Certification Denmark A/S