

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF101



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合乳酸菌饮料基料制作。

用量

产品	推荐用量
乳基料	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

干酪乳杆菌

特性

- 抗氧化专利菌株——干酪乳杆菌 CN1566
- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选干酪乳杆菌菌种，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $37 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快。
- 本菌种适合于养乐多型乳酸菌饮料，风味清爽香甜。
- 本菌种活菌数高，活力强。

性能指标

具体配方按养乐多饮料产品配方为基料

$37^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵

pH（发酵 72h） ≤ 3.9

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF201



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合乳酸菌饮料基料制作。

用量

产品	推荐用量
乳基料	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

干酪乳杆菌 CN1566
保加利亚乳杆菌

特性

- 抗氧化专利菌株——干酪乳杆菌 CN1566
- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选干酪乳杆菌和保加利亚乳杆菌菌种，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $37 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快。
- 本菌种适合于养乐多型乳酸菌饮料，风味浓郁。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

具体配方按养乐多饮料产品配方工艺
 $37^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵
pH（发酵 24h） ≤ 3.9

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式发酵菌种 GF218



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和奶油等，用于产品生产。

用量

产品	推荐用量
新鲜奶酪	200U/1000 L
酸奶油	200U/1000 L

接种数量仅供参考。若需增加菌种，应视技术、脂肪含量及产品特性而定。因不当操作造成的后果，我们概不负责。

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。

- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

乳酸乳球菌乳酸亚种

乳酸乳球菌乳脂亚种

特性

-加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。

-本菌种为精选菌种，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。

-本菌种适合在 28℃-37℃ 下发酵，推荐发酵温度为 34±1℃。

-本菌种适合于奶酪和酸奶油的生产，风味独特明显。

-本菌种活菌数高，活力强。

-可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料

灭菌再制牛奶（10%固形物）

110℃加热 20 分钟，PH 值调整到 6.60

温度 35℃

接种量 20U/100L

ΔPH 值 1.0

达到ΔPH 值时间 ≤7h

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群（MPN/100g）<100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） 不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4； GB 4789.10； GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成（聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺）。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式发酵菌种 GF227



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和奶油等，用于产品生产。

用量

产品	推荐用量
新鲜奶酪	200U/1000 L
酸奶油	200U/1000 L

接种数量仅供参考。若需增加菌种，应视技术、脂肪含量及产品特性而定。因不当操作造成的后果，我们概不负责。

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。

- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

乳酸乳球菌乳酸亚种

乳酸乳球菌乳脂亚种

嗜热链球菌

特性

-加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。

-本菌种为精选菌种，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。

-本菌种适合在 28℃-37℃ 下发酵，推荐发酵温度为 34±1℃。

-本菌种适合于奶酪和酸奶油的生产，风味独特明显，细腻爽滑，粘度低。

-本菌种活菌数高，活力强。

-可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料

灭菌再制牛奶（10%固形物）

110℃加热 20 分钟，PH 值调整到 6.60

温度 35℃

接种量 20U/100L

ΔPH 值 1.0

达到ΔPH 值时间 ≤7h

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群（MPN/100g）<100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） 不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4； GB 4789.10； GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成（聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺）。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF231



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合凝固型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度较快，且后酸较弱。
- 本菌种发酵酸奶凝乳状态结实，入口细腻爽滑。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂奶粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 5h） $\geq 60^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF468



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合凝固型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度较快，且后酸较弱。
- 本菌种发酵酸奶凝乳状态结实，入口细腻爽滑。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂奶粉+6.0%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 60^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF655



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合搅拌型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U (47.5g) /1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快，后酸较弱。
- 本菌种能产生较多胞外多糖，发酵酸奶粘稠度中等，入口爽滑。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂乳粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 65^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF669



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合搅拌型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快，后酸弱。
- 本菌种能产生较多胞外多糖，发酵酸奶质地稠厚。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂乳粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 65^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) ≤ 100 [1]

霉菌(cfu/g) ≤ 50 [2]

酵母菌(cfu/g) ≤ 50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF686



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合搅拌型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快，后酸较弱。
- 本菌种能产生较多胞外多糖，发酵酸奶粘稠度中等，入口爽滑。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂乳粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 65^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF867



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合搅拌型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U(60g)/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，产酸速度快。
- 本菌种能产生较多胞外多糖，发酵酸奶质地稠厚，风味较浓郁。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂乳粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 65^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) ≤ 100 [1]

霉菌(cfu/g) ≤ 50 [2]

酵母菌(cfu/g) ≤ 50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年 18 个月。

包装和标识

外包装袋由三种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵菌种 GF868



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于牛奶和乳基料中，适合搅拌型酸奶。

用量

产品	推荐用量
酸奶	200U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

嗜热链球菌
德氏乳杆菌保加利亚亚种

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本菌种为精选乳酸菌种的混合物，可满足您对质地和口味方面的特殊需求。
- 本菌种在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，粘稠度高，短拉丝，发酵速度较快。
- 本菌种能产生较多胞外多糖，发酵酸奶质地稠厚，风味浓郁。
- 本菌种活菌数高，活力强。
- 可提供噬菌体轮换菌种。

性能指标

测试基料：10%全脂乳粉+ 6%蔗糖， 95°C 灭菌 5min， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵，200U/1000 L 接种。

酸度（发酵 4h） $\geq 65^\circ\text{T}$

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，
保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。

产品说明书

直投式酸奶发酵剂

GP101



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩直投式酸奶发酵剂，可直接接种于牛奶和乳基料中。

用量

产品	推荐用量
酸奶	20U/1000 L

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌奶中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种。
- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到牛奶中搅拌均匀。

主要成分

植物乳杆菌
鼠李糖乳杆菌
副干酪乳杆菌

特性

- 加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。
- 本发酵剂对质地和风味方面有促进作用，需结合基础发酵剂一起使用，同时加入。
- 本发酵剂在 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 发酵时，具有明显的抑制霉菌和酵母菌的功能，有效减少涨包现象。
- 本发酵剂活菌数高，活力强。

贮存条件和保质期

在 -18°C 或 -18°C 以下条件储存，保质期为一年。

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)

不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息: 型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运, 且应注意防雨、防潮、防晒。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试, 以确定该产品是否适合其特定目的, 是否符合相关法律法规。材料中的所有表述, 都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权, 概不承担任何责任。

产品说明书

直投式植物基发酵剂 ZS01



www.biogrowing.com

描述

冷冻干燥的浓缩乳酸菌种，可直接接种于谷类、豆类浆料和果蔬汁（浆）等发酵基料中，制作相应的发酵产品。

用量

产品推荐用量

发酵基料 200U/1000 kg

使用方法

- 实验室试验时，在 100mL 灭菌水中加入 10 倍用量的发酵剂充分溶解，取 10mL 接种发酵。

- 生产使用时应先将其放置在室温状态下 20-30min，用前检查菌种是否为粉状，然后直接将其加入到发酵基料中搅拌均匀。

主要成分

植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌

特性

-加工优点：冻干形态有助于菌种的贮存和运输。

-本发酵剂，活菌数高，活力强，可满足对植物基产品酸度和口味方面的特殊需求。

-本发酵剂适合 $38^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 发酵。

-本发酵剂适合于发酵基料 $\text{pH} > 4.0$ 的产品发酵。

性能指标

发酵基料：纯黄大豆粉 75g，蔗糖 120g，水 1000g，水果粉调 pH 至 7.0 左右，经 105°C 10min 杀菌，冷却。

接种 ZS01， $38^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 发酵
 pH （发酵 24h） ≤ 4.6

微生物指标

-微生物指标和检测依据

大肠菌群 (MPN/100g) <100 [1]

霉菌(cfu/g) <50 [2]

酵母菌(cfu/g) <50 [3]

致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌) 不得检出[4]

[1] GB/T 4789.3

[2] GB 4789.15

[3] GB 4789.15

[4] GB 4789.4; GB 4789.10; GB 4789.5

贮存条件和保质期

在-18℃或-18℃以下条件储存，

保质期为一年。

包装和标识

外包装袋由四种材料制成 (聚对苯二甲酸乙二醇酯、铝、聚乙烯和聚酰胺)。

外包装袋上标明下列信息：型号、包装规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式等。

运输

运输时不得与有毒、有害或影响产品品质的物品混装、混运，且应注意防雨、防潮、防晒。

安全和法律法规

本菌种是有长期食用历史的乳酸菌，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

该说明中包含的信息都基于本公司自身的科研成果。用户可对我们的产品进行测试，以确定该产品是否适合其特定目的，是否符合相关法律法规。材料中的所有表述，都不能被视为对产品直接或间接的保证。如对任何专利发生侵权，概不承担任何责任。