

**Genesis Laboratories" Ltd.**  
 19 "Sputnik" Str., Slatina Area,  
 1574, Sofia, Bulgaria  
 Tel. (+359 2) 8 708 568, Fax: (+359 2) 8 708 538,  
 E-mail: [genesis@abv.bg](mailto:genesis@abv.bg), <http://www.genesis-bglab.com>

**СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА**  
**№ 2150 - RU / 03. 05.2018г.**

**Продукт:** Заквасочная культура "ГЕНЕЗИС" (лиофилизированный бакконцентрат GBio)

**Серия:** ВА

**Применение:** Культура для домашнего приготовления кисломолочных продуктов – бифидоацидофильный йогурт

**Доза:** Для 1÷5 литра молока

**Микробиологический состав:** Bf.bifidum, Bf.infantis, Bf. longum, Lb. bulgaricus, Lb. acidophilus, Str. thermophilus

**Активность:** не менее  $1 \times 10^9$  КОЕ/гр.

**Номер партии:** GBio1 0518ВА

**Дата изготовления:** 05.2018 г.

**Годен до:** 05.2019 г. при температуре хранения  $0 \div + 6^\circ\text{C}$  и влажность не более 60%

**Бактериальная чистота:**

Coliforms ( ISO 4831,ISO 4832)	CfU/g; MPN	Отсутствует
Escherihia coli (ISO 7251)	CfU/g; MPN	Отсутствует
Salmonella species (ISO 6579)	в 25,0 g	Отсутствует
Staphylococcus aureus (6888-1-3)	CfU/g; MPN	Отсутствует
Listeria monocytogenes (ISO 11290-1)	в 25,0 g	Отсутствует
Дрожжи и плесени (ISO 7954)	CfU/g	< 5

**Содержание токсичных элементов:**

Pb	< 0,10 mg/kg	Cd	<0,10 mg/kg
Hg	< 0,03 mg/kg	Cu	< 1,00 mg/kg
As	<1,00 mg/kg	Zn	< 1,00 mg/kg

Заквасочная культура произведена в лабораторных условиях при соблюдении всех норм гигиены и не содержит элементов вредных для здоровья.

Заквасочная культура пригодна для употребления в молокоперерабатывающей промышленности и для приготовления кисломолочных продуктов в домашних условиях и отвечает всем показателям качества по признанным международным стандартам и ТД 140260 - 07.

**Заведующий лабораторией:**

/инж. Светлана Съева-Кондратенко/

