

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206519-5.1RU

Артикул № 50433

CHOOZIT™ MA 4002 LYO 25 DCU

Описание

Лиофилизированные концентрированные молочные закваски для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

Дозировка

Продукт	Порция
мягкий сыр 5 - 10 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
полу-твёрдый сыр 5 - 10 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
кварк 2.5 - 5 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
сметана 2.5 - 5 DCU / 100 л перерабатываемого	молока

Приведённые нормы внесения культуры следует рассматривать как общее руководство. В зависимости от технологии, содержания жира и требуемых свойств продукта, может потребоваться внесение дополнительных культур. В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Рекомендации по применению

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °С. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо подержать при комнатной температуре в течение 30 - 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит рабочие качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются молоком. Не допускать образования пены и попадания воздуха в молоко. Важные рекомендации: если продукт превратился в плотную массу, от него необходимо избавиться. В целях осуществления контроля за риском заражения бактериофагом, следует проводить на регулярной основе очистку и дезинфекцию производственных помещений и оборудования специальными препаратами, что позволит ограничить уровень концентрации бактериофага. Для того, чтобы ограничить фаговое распространение, необходимо избегать таких систем, при которых происходит возврат части готового продукта в механизмы производственной линии.

Состав

Lactococcus lactis подвид lactis
Lactococcus lactis подвид cremoris
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis
Streptococcus thermophilus

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206519-5.1RU

Артикул № 50433

CHOOZIT™ MA 4002 LYO 25 DCU

Свойства

- Мезофильные гетероферментативные фермерские культуры, такие культуры являются преимущественно мезофильными.
- Прямое внесение в танк.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%

Нагреваемая в течение 20 минут при температуре 110 °С. Нормализованная до уровня pH 6.60

Температура:	30 °С
Норма внесения:	6.25 DCU / 100 л
Дельта-pH	0.9
Время для достижения дельта-pH	<= 6 часов

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Колиформы	< 10 / г [1]
энтерококки	< 20 / г [2]
дрожжи	< 10 / г [3]
плесень	< 10 / г [3]
Staphylococci coagulase positive	< 10 / г [4]
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г [5]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [6]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °С

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

Условия хранения

18 месяцев с даты изготовления при температуре <= 4 °С

Упаковка

Пакеты изготовлены из трёхслойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, размер упаковки, номер партии и срок хранения.

Количество

Картонные коробки, содержащие 50 пакетов

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ MA 4002 LYO 25 DCU соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-U-D

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в отношении нарушения каких бы то ни было патентов.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206519-5.1RU

Артикул № 50433

CHOOZIT™ MA 4002 LYO 25 DCU

Халяльный продукт

Сертифицировано по системе АНА.

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
	X	молоко (включая лактозу)	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	

* используется в качестве питательного вещества для ферментации и употребляется микроорганизмами в процессе производства. Компания Danisco Cultures установила, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов.

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: CHOOZIT™ MA 4002 LYO 25 DCU не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО. Для сырья и материалов, имеющих потенциальный риск происхождения из ГМО, мы получили письменное заключение от наших поставщиков о том, что сырьё было получено без использования ГМО, согласно определениям, данным в вышеуказанных законодательных актах.