

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-6.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Ароматообразующая культура для производства сыра.

Дозировка

Одна доза рассчитана на 1000 литров 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

Внесение закваски до внесения молокосвертывающего фермента.

Приготовление раствора для использования в виде спрея: перед использованием регидратировать лиофилизированный порошок на обогащённой триптоновой среде (хлорид натрия, триптон, глюкоза в течение 16 ч при температуре 4 °C).

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Brevibacterium linens
Arthrobacter nicotianae
Geotrichum candidum

Свойства

- Ароматообразующая и создающая внешний вид сыра культура.
- ARN LYO 10 D способствует получению специфического аромата нормандских сыров и сбалансированной поверхности флоры благодаря *Penicillium candidum* и кислоточувствительным бактериям.
- 2 типа *Brevibacterium linens*: оранжевая и слоновой кости используются в ARN LYO 10 D .

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Клеточная концентрация	1,2E+11 CFU / порция
Устойчивость:	from 0,2E+11 to 2,4E+11 CFU
аэробная контаминация	< 100 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
дрожжи и Инородная плесень	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
<i>Listeria monocytogenes</i>	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

Условия хранения

18 месяцев от даты производства при температуре <= -18 °C.

6 месяцев от даты отгрузки при + 4°C.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-6.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Упаковка

Данные лиофилизированные культуры упаковываются в пакеты.
На каждом пакете указывается следующая информация: название продукта, уровень дозировки, номер партии и срок хранения при -18°C.

Количество

Одна упаковка: коробка, содержащая 20 пакетов

Чистота и юридический статус

ARN LYO 10 D соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. 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

Халяльный продукт

Продукт сертифицирован по системе Халал

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	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
X		молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001
Сертификат ISO 22000
Сертифицирован согласно FSSC 22000

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-6.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

ARN LYO 10 D не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО, согласно определению генетически-модифицированных организмов, указанному в Положениях (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003 Европейского парламента от 22 сентября 2003г.