

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206077-9RU

Артикул № 13541063

HOLDBAC™ LC LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Описание

Лиофилизированная стартовая культура
Лицензиар: Valio, Финляндия
Термофильная одно-штаммовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
полу-твёрдый сыр 5 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
Сыр Эмменталь 5 - 20 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

Перед вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Срезать уголок и в стерильных условиях добавить культуру в молочную смесь.

Состав

Lactobacillus rhamnosus

Свойства

Гомоферментативная защитная культура с очень медленным профилем сквашивания. HOLDBAC™ LC LYO 100 DCU образует молочную кислоту L(+) типа и способствует расщеплению небольшого количества цитрата, образуя диацетил и ацетонин. Очень устойчива к воздействию солей.

Доказано, что данная культура подавляет рост и активность нежелательных микроорганизмов биологическим способом (в зависимости от штамма и вида), напр., *Leuconostoc*, гетероферментативных молочнокислых бактерий и энтерококков.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ $\geq 2.0E+10$ / DCU [UM-009]

немолочнокислые бактерии	< 100 / г [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / г [UM-031]
дрожжи и плесени	< 10 / г [UM-017]
энтерококк	< 10 / г [UM-033]
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 / г [UM-034]
споры клостридии	< 10 / г [UM-037]
<i>Bacillus cereus</i> *	< 10 / г [UM-041]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [UM-038]
<i>listeria</i> *	отсутствует в 25 г [UM-039]

* не подлежит обязательной проверке в каждой выработанной партии, но гарантируется внедрением системы HACCP, а также гигиеническими стандартами, принятыми на производстве и среди персонала.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206077-9RU

Артикул № 13541063

HOLDBAC™ LC LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Условия хранения

8 месяцев с даты производства при температуре $\leq -18\text{ C}$

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ LC LYO 100 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.

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве 2003/89/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
X		злаковые, содержащие клейковину	IV)
X		молоко (включая лактозу)	IV)
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	орех	
	X	арахис	
X		соевые (без ГМО)	IV)
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	ракообразные	
	X	кунжут	
	X	горчица	
	X	сельдерей	

Использование данных ингредиентов на совмещённых производственных линиях (на наших собственных заводах или на заводах поставщиков) может привести к потенциальному риску переноса свойств или кросс-контаминации растущих сред, применяемых в производстве микроорганизмов. Считается, что среды уничтожаются во время процесса сквашивания и уже не присутствуют в конечном продукте.