

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205723-10RU

Артикул № 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Неопределённая, мезофильная многовидовая DL-культура

Дозировка

Продукт	Порция
свашенное молоко и пахта	10 - 20 DCU / 100 л
незрелый сыр	5 - 20 DCU / 100 л
полу-твёрдый сыр	15 - 40 DCU / 100 л
масло	20 - 50 DCU / 100 л

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 питательную среду. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки.

Состав

Lactococcus lactis подвид lactis
Lactococcus lactis подвид cremoris
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides подвид cremoris

Свойства

Быстро сквашивающая культура, используемая в производстве сыров, незрелых сыров, кисломолочных продуктов и кислосливочного масла. Probat 222 LYO 50 DCU образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа. Благодаря быстрому сбраживанию цитратов, культура способствует формированию аромата средней интенсивности (диацетил) и очень быстрому образованию CO₂.

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

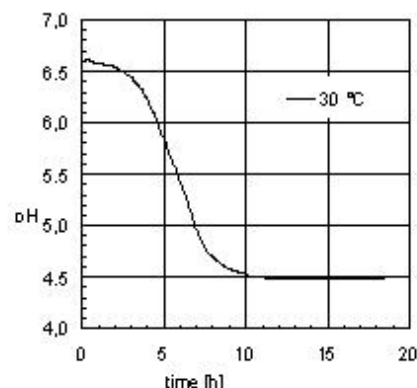
Исследуемая среда:
восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %
нагреваемая при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 500 л)
температура внесения и сквашивания: 30 °C

активность pH
(6 ч / 30 °C)

<= 5.65

Standard acidification curve



PRODUCT DESCRIPTION - PD 205723-10RU

Артикул № 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Анализ флоры

Lc. lactis / cremoris	90 - 99.8 % [UM-003]
Lc. diacetylactis	0.1 - 5.0 % [UM-003]
Ln. cremoris	0.1 - 5.0 % [UM-003]

немолочнокислые бактерии	< 100 / г [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / г [UM-031]
дрожжи и плесень	< 10 / г [UM-017]
энтерококки	< 10 / г [UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / г [UM-034]
споры клостридии	< 10 / г [UM-037]
Bacillus cereus	< 10 / г [UM-041]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [UM-038]
listeria	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.

Условия хранения

8 месяцев с даты производства при температуре <= -18 °C

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

Probat 222 LYO 50 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205723-10RU

Артикул № 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

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 микр

Дополнительные сведения

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели.

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.