

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

СНООЗИТ ММ 101 LYO 50 DCU

Артикул № 50460

Описание

Лиофилизированная концентрированная молочная закваска для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.

Дозировка

Продукт	Дозировка
Мягкий сыр	6,25 DCU/100л молока
масло	6,25 DCU/100л молока
незрелый сыр	3,75 - 6,25 DCU/100л молока
полутвердый сыр	6,25 DCU/100л молока
сыр с плесенью	6,25 DCU/100л молока
сыры с чеддерезацией	6,25 DCU/100л молока
сметана	4 - 6 DCU/100л молока
кварк	4 - 6 DCU/100л молока

Приведенные дозировки следует рассматривать как рекомендуемые. В зависимости от технологии, содержания жира и требуемых свойств продукта, может потребоваться дополнительное внесение культуры.

Рекомендации по применению

Хранить в сухом месте при температуре < 4°C. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо поддержать при комнатной температуре в течение 30 – 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит функциональные качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко до того уровня, когда лопасти мешалки покроются 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 над 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 diacetyl-lactis

Свойства

- кислото – и ароматобразующие мезофильная культура

– прямое внесение в танк

- стабильное соотношение между штаммами

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 мин при температуре 110°C, нормализованная до pH 6,60

Температура:	35°C
Норма внесения	6,25 DCU/100л
Дельта-pH	0,8
Время для достижения дельта pH	≤ 5 часов

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

CHOOZIT MM 101 LYO 50 DCU

Артикул № 50460

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества проведён в соответствии со стандартными показателями и методами.

Кчные бактерии	< 10 / г [1]
Энтерококки	< 20 / г [2]
Коагуляза-положительный стафилококк	< 10 / г [4]
Дрожжи	< 10 / г [3]
Плесень	< 1 / г [3]
Сальмонелла*	отсут. в 25 г [6]
Listeria monocytogenes	отсут. в 25 г [5]

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

[2] Глюкоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37°C

[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

Хранить в течение 18 месяцев от даты изготовления при температуре ≤ 4 °C.

Упаковка

Упаковочные пакеты состоят их трёх слоёв (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, рекомендуемая дозировка, номер партии и срок хранения.

Количество

Упаковка: картонный короб, содержащий 50 пакетов.

Чистота и юридический статус

CHOOZIT MM 101 50 DCU соответствует всем требованиям, 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 предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-D-O

Халяльный продукт

Сертифицирован по системе АНА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

CHOOZIT MM 101 LYO 50 DCU

Артикул № 50460

Содержание аллергенов

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве ЕС 2000/13/ЕС):

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые культуры, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые бобы (без ГМО)	
X		Молоко (включая лактозу)	используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	Орехи	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	

Дополнительная информация

Сертификат ISO 9001.

ГМО статус

Согласно Постановлениям УС №№1829/2003 и 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003г.: CHOOZIT MM101 LYO 50DCU не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО, мы получили письменное заключение от наших поставщиков о том, что сырье было получено без использования ГМО согласно определениям, данным в вышеуказанных законодательных актах.