

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 237754-6.1RU

Артикул № 1277979

### Probat 801 FRO 650 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Описание

Глубокозамороженная стартовая культура в гранулированной форме для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Комплексная, мезофильная многовидовая DL культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
творог	6.5 - 12 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

Достать упаковку из холодильной камеры непосредственно перед употреблением. Перед вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Упаковку открывать по отмеченной линии разрыва, проходящей параллельно верхнему краю. Замороженную культуру в стерильных условиях добавлять прямо в молоко.

#### Состав

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

#### Свойства

Фагоустойчивая культура для производства творога. Эта культура образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа. Благодаря быстрой ферментации цитратов, культура очень быстро образует сильный аромат (диацетил) и обеспечивает быстрое образование CO<sub>2</sub>.

#### 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: 6.5 DCU / 100 л (1 упаковка / 10,000 л)

температура внесения и сквашивания: 30 °C

активность pH

уровень pH после 7 ч / 30 °C

<= 6.20

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 237754-6.1RU

Артикул № 1277979

### Probat 801 FRO 650 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества – стандартные показатели и методы

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ / мл
Enterobacteriaceae	< 1 КОЕ / мл
дрожжи и плесени	< 1 КОЕ / мл
энтерококки	< 10 КОЕ / мл
Споры Клостридии	< 10 КОЕ / мл
Coagulase-positive staphylococci	< 1 КОЕ / мл
сальмонелла spp	отсутствует в 25 мл
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 мл

Методы анализа предоставляются по запросу.

#### Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

#### Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

#### Халяльный продукт

Сертификат Халал предоставляется по требованию.

#### Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре ≤ -45 °C

#### Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

#### Чистота и юридический статус

Probat 801 FRO 650 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 237754-6.1RU

Артикул № 1277979

### Probat 801 FRO 650 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Аллергены

В приведенной ниже таблице дан перечень продуктов (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)	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)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

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

#### 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 надежной. 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.

#### ГМО статус

Probat 801 FRO 650 DCU 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.