

PRODUCT DESCRIPTION - PD 271439-3.1RU

Артикул № 61008053

Probat 804 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 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: 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 271439-3.1RU

Артикул № 61008053

Probat 804 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.

Условия хранения

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

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Чистота и юридический статус

Probat 804 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.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

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)	
	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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 271439-3.1RU

Артикул № 61008053

Probat 804 FRO 650 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

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.

ГМО статус

Probat 804 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.