

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205742-9RU

Артикул № 13581032

Bf. species 420 FRO 100 DCU

Описание

Концентрированная, глубоко-замороженная культура в гранулированной форме для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Термофильная одно-штаммовая культура

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

Bifidobacterium lactis

Свойства

Очень медленно сквашивающая культура, образующая молочную кислоту L(+) типа, а также уксусную кислоту. *Bf. species 420 FRO 100 DCU* демонстрирует очень сильную устойчивость к воздействию желудочных кислот и желчи, что очень важно для максимальной степени выживаемости в желудке и верхних отделах кишечника. Проведённые исследования *in vitro* доказывают способность *Bf. species 420 FRO 100 DCU* прирастать к поверхности слизистой желудочно-кишечного тракта человека, проявляя определённый антимикробный и иммуномодулирующий эффект.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация $\geq 1.0E+11$ /DCU (единица заквасочной культуры Даниско) [UM-006]

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

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

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205742-9RU

Артикул № 13581032

Bf. species 420 FRO 100 DCU

Чистота и юридический статус

Bf. species 420 FRO 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 микр