

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207229-3RU

Артикул № 50549

BL LYO 50 DCU

Описание

Лиофилизированные концентрированные молочные закваски для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

Рекомендации по применению

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °С. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо подержать при комнатной температуре в течение 30 - 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит рабочие качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются 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 за 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

Bifidobacterium animalis подвид *lactis*

Свойства

Таксономическая информация: начиная с июля 2004 года, действующее таксономическое наименование *Bifidobacterium lactis* является *Bifidobacterium animalis* подвид *lactis*. Данные ДНК гибридизации штаммов *Bifidobacterium lactis* и *Bifidobacterium animalis* демонстрируют принадлежность этих двух штаммов одному виду. В соответствии с правилами присвоения таксономических наименований, вид штамма *Bifidobacterium animalis* подразделяется на два подвида: *Bifidobacterium animalis* подвид *animalis* и *Bifidobacterium animalis* подвид *lactis* (*Bifidobacterium lactis*).

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества – стандартные показатели и методы
Проверка культуры:

Клеточная концентрация $\geq 1.0E+11$ /DCU
(единица заквасочной культуры Даниско)

Enterobacteria	< 10 / г [8]
энтерококки	< 10 / г [2]
Staphylococci coagulase positive	< 10 / г [12]
Анаэробные сульфит редуцирующие споры	< 10 / г [9]
дрожжи	< 10 / г [10]
плесень	< 10 / г [10]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [14]
<i>Listeria monocytogenes</i>	отсутствует в 25 г [13]

[8] V08-054 Фев. 1999 (чтение 48 часов)

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °С

[12] NF V08-057 Ноябрь. 1994 часть 1

[9] V08-061 Окт. 1996 (среда SR с печенью)

[10] V08-059 Ноябрь. 1995

[14] NF V08-052, Май 1997

[13] NF V08-055, Август 1997

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207229-3RU

Артикул № 50549

BL LYO 50 DCU

Условия хранения

18 месяцев от даты производства при температуре $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

6 месяцев от даты отгрузки при $+4^{\circ}\text{C}$.

Упаковка

Культуры фасуют в пакеты, состоящие из трёх слоёв (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указывается следующая информация: название продукта, уровень дозировки, номер партии и срок хранения при -18°C .

Количество

Упаковка: картонная коробка, содержащая 30 пакетов.

Чистота и юридический статус

BL 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.

Аллергены

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

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы (не являются генетически модифицированными)	
X		молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001