

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205614-11RU

Артикул № 11209032

CHOOZIT™ 102 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Определённая, мезофильная много-штаммовая О-культура

Дозировка

Продукт	Порция
сметана и крим фреш	10 - 25 DCU / 100 л
кисломолочный продукт	4 - 20 DCU / 100 л
незрелый сыр	2 - 15 DCU / 100 л
сыр Чеддар	7 - 30 DCU / 100 л
сыр Фета	4 - 20 DCU / 100 л
полу-твёрдый сыр	1 - 25 DCU / 100 л
предварительное созревание	1 - 5 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

Свойства

Быстроквасивающая мезофильная стартовая культура. Не образует CO₂ и не способствует формированию аромата из-за отсутствия сбраживания цитратов. Образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа.

По сравнению с другими О-культурами, максимальная температура второго нагревания, при которой CHOOZIT™ 102 FRO 500 DCU остаётся устойчивой, относительно высокая (прибл. 42 °C). Поэтому данная культура особенно подходит для производства сыров, полученных при высокой температуре второго нагревания, таких как чеддар, а также для производства сквашенного молока, незрелого сыра и сыра Фета. Более того, CHOOZIT™ 102 FRO 500 DCU сохраняет свою активность и при низкой температуре и может использоваться для предварительного созревания.

Основной фаговой альтернативой являются CHOOZIT™ 101 и CHOOZIT™ 103.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205614-11RU

Артикул № 11209032

CHOOZIT™ 102 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %
нагреваемая при температуре $95\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$ в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

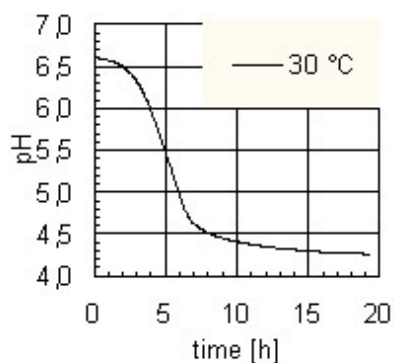
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)
температура внесения и сквашивания: 30 °C

активность pH

(6 ч / 30 °C)

≤ 5.25

Standard acidification curve



Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

немолочнокислые бактерии	< 100 / мл [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / мл [UM-031]
дрожжи и плесень	< 10 / мл [UM-017]
энтерококки	< 10 / мл [UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / мл [UM-034]
споры клостридии	< 10 / мл [UM-037]
Bacillus cereus	< 10 / мл [UM-041]
сальмонелла	отсутствует в 25 мл [UM-038]
listeria	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 $\leq -45\text{ °C}$

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205614-11RU

Артикул № 11209032

CHOOZIT™ 102 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ 102 FRO 500 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	сельдереи	

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

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.