

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-9RU

Артикул № 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Неопределённая, мезофильная много-штаммовая О-культура

Дозировка

| Продукт | Порция |
|-----------------------|---------------------|
| сметана и крим фреш | 10 - 20 DCU / 100 л |
| кисломолочный продукт | 10 - 20 DCU / 100 л |
| незрелый сыр | 5 - 15 DCU / 100 л |
| мягкий сыр | 10 - 20 DCU / 100 л |
| полу-твёрдый сыр | 10 - 15 DCU / 100 л |
| твёрдый сыр | 10 - 25 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

Мезофильная стартовая культура с профилем сквашивания от умеренного до быстрого, не образует CO₂ и не способствует формированию аромата из-за недостаточного сбрасывания цитратов. Эта культура образует молочную кислоту типа L(+). Благодаря комплексному составу, CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU обладает сильной устойчивостью к бактериофагу.

По сравнению с CHOOZIT™ 230 и CHOOZIT™ 240, эта культура сквашивает до более низкого уровня pH и является немного более чувствительной к повышению температуры второго нагревания.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-9RU

Артикул № 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

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

Процесс сквашивания:

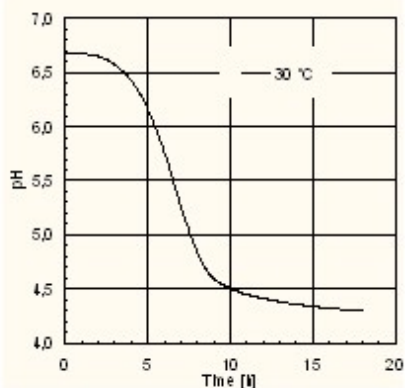
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)

температура внесения и сквашивания: $30\text{ }^{\circ}\text{C}$

активность pH

уровень pH после 7 ч / $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ≤ 6.00

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 $\leq -45\text{ }^{\circ}\text{C}$

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-9RU

Артикул № 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ 220 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 | 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

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.