

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207349-3.0RU

Артикул № 1211712

CHOOZIT™ 712 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Неопределённая многовидовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
полу-твёрдый сыр	5 - 15 DCU / 100 л
твёрдый сыр	5 - 15 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
Streptococcus thermophilus
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides подвид cremoris

Свойства

Быстро сквашивающая культура, ферментирующая цитраты. CHOOZIT™ 712 FRO 500 DCU образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа. Благодаря своей способности быстрой ферментации цитратов, культура очень быстро образует умеренный аромат (диацетил) и 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: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)

температура внесения и сквашивания: 30 °C

уровень pH после 6 ч / 30 °C

<= 5.65

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207349-3.0RU

Артикул № 1211712

CHOOZIT™ 712 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

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 <= -45 °C

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ 712 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.

Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207349-3.0RU

Артикул № 1211712

CHOOZIT™ 712 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	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)	

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: CHOOZIT™ 712 FRO 500 DCU не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО. Для сырья и материалов, имеющих потенциальный риск происхождения из ГМО, мы получили письменное заключение от наших поставщиков о том, что сырьё было получено без использования ГМО, согласно определениям, данным в вышеуказанных законодательных актах.

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в отношении нарушения каких бы то ни было патентов.