

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205515-8RU

Артикул № 13501063

CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Неопределённая, термофильная много-штаммовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
твёрдый сыр	0.2 - 4 D / 100 л
полу-твёрдый сыр	0.4 - 5 D / 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

Перед вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Срезать уголок и в стерильных условиях добавить культуру в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

Lactobacillus helveticus

Свойства

CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D представляет собой очень сильную термофильную культуру. Образует молочную кислоту типа L(+) и D(-). Благодаря высокой степени протеолитической активности, данная культура в основном применяется в качестве добавки при производстве твёрдых сыров с сильным ароматом. По сравнению с CHOOZIT Helv C, культура CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D обладает большей степенью протеолитической активности, однако, меньшей степенью сопротивляемости против лизоцима, кроме того, CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D сквашивает не так глубоко, как CHOOZIT Helv C.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация $\geq 1.0E+10$ / г [UM-014]

немолочнокислые бактерии	< 100 / г [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / г [UM-031]
дрожжи и плесень	< 10 / г [UM-017]
энтерококки	< 10 / г [UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / г [UM-034]
споры клостридии	< 10 / г [UM-037]
Bacillus cereus	< 10 / г [UM-041]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [UM-038]
listeria	отсутствует в 25 г [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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205515-8RU

Артикул № 13501063

CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

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

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Helv A LYO 2 D 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

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.