

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 245075-1.1RU

Артикул № 1283807

### CHOOZIT™ KefirMild 01 LYO 2000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Концентрированная, мезо-термофильная лиофилизированная культура с определенным штаммовым составом для непосредственного внесения (DVI) при производстве кисломолочных напитков: кефир, сметана, пахта.

#### Дозировка

Продукт "кефирные напитки"	1 пакет / 2000 литров перерабатываемого молока
-------------------------------	------------------------------------------------------

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

Lactococcus lactis подвид lactis  
Lactococcus lactis подвид cremoris  
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis  
Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides  
Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus acidophilus

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:  
восстановленное молоко с 10% содержанием сухого вещества  
нагреваемая при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

вносимое количество: 1 упаковка / 2,000 л  
температура внесения и выдержки : 28 °C

уровень pH после 13 часов/28 °C < 4.60

#### Микробиологическая спецификация

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
Немолочные дрожжи и плесень	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
сальмонелла spp	absent в 25 г
Listeria monocytogenes	absent в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

#### Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре <= -18 °C

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 245075-1.1RU

Артикул № 1283807

### CHOOZIT™ KefirMild 01 LYO 2000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ KefirMild 01 LYO 2000 I 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 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:

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
X		молоко (включая лактозу)	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

#### 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 245075-1.1RU

Артикул № 1283807

### CHOOZIT™ KefirMild 01 LYO 2000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### ГМО статус

---

CHOOZIT™ KefirMild 01 LYO 2000 I не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО, согласно определению генетически-модифицированных организмов, указанному в Положениях (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003 Европейского парламента от 22 сентября 2003г.