

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208454-5.1RU

Артикул № 1208667

HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Описание

Концентрированная глубоко-замороженная культура в гранулированной форме для прямого внесения

Определённая многовидовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
---------	--------

кисломолочные продукты (напр. йогурт)	10 DCU / 100 л молочной смеси*
--	--------------------------------

кварк	
домашний сыр	10 DCU / 100 л молока
сметана	или 10 - 30 DCU / 100 л сливок

* в зависимости от технологических параметров (напр.: температура сквашивания, вносимое количество)

Приведённые нормы внесения культуры следует рассматривать как общее руководство. В зависимости от технологии, содержания жира, а также желаемых свойств продукта, может потребоваться внесение дополнительного количества культуры.

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 добавить прямо в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

Lactobacillus paracasei
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii

Свойства

Защитная культура с очень медленным и низким уровнем сквашивания, образующая молочную кислоту типа L(+), уксусную кислоту и пропионовую кислоту.

Как доказано, HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU подавляет рост нежелательных микроорганизмов биологическим способом, напр., дрожжей, плесени и гетероферментативных молочнокислых бактерий. Эффективность воздействия HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU зависит от штамма и видов дрожжей или плесени, а также от степени контаминации.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208454-5.1RU

Артикул № 1208667

HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ	>= 5.0E+10 / DCU
молочнокислые бактерии	[UM-009]
пропионовокислые бактерии	[UM-016]

немолочнокислые бактерии	< 100 / мл [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / мл [UM-031]
дрожжи и плесени	< 10 / мл [UM-017]
ентерококк	< 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

8 месяцев с даты производства при температуре <= -45 C

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208454-5.1RU

Артикул № 1208667

HOLDBAC™ YM-C FRO 200 DCU

HOLDBAC™ Protective 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	пшеница	
	X	другие 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)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

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

Дополнительные сведения

Линия HOLDBAC™ YM разрабатывалась, исследовалась и выпущена в продажу как культуры с защитными свойствами. Потребители, использующие данные культуры не по их прямому назначению, несут полную ответственность за возможные риски.

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: HOLDBAC™ YM-C FRO 200 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.