

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204934-4.0RU

Артикул № 53857

Marzyme® 150 MG, 500 g

Powder Microbial Rennet

Описание

Marzyme® является ферментативно произведённым коагулянтном, полученным из неболезнетворного штамма, принадлежащего к виду *Mucor miehei*. Marzyme® принадлежит к группе коагулянтов микробиологического происхождения. Marzyme® используется для выработки сыров в качестве альтернативы ферментам животного происхождения.

Рекомендации по применению

Рекомендации зависят от применяемой технологии и требуемого качества готового продукта. Фермент выполняет двойную функцию в сыроделии:

* Гидролиз Каппа казеина, что способствует свертыванию молока,

* Протеолитическая активность во время созревания сыра.

Порошок фермента мгновенно восстанавливается при растворении в нехлорированной холодной воде. Перед применением растворить 10 раз (напр.: растворить 100 г порошка в 900 мл нехлорированной холодной воды). Ниже представлены общие рекомендации по дозировке на 100 л молока:

| | |
|---|------------------|
| Свежий сыр | 300 - 900 IMCU |
| Зерненный творог | 1000 - 1800 IMCU |
| Полутвердые сыры | 2600 - 3300 IMCU |
| Полутвёрдый сыр, прессованный сыр без подплавления сырной массы: | 3600 - 5200 IMCU |
| Прессованный сыр с подплавлением сырной массы | 2900 - 5200 IMCU |
| Чеддар и Итальянский полутвёрдый сыр | 5100 - 5900 IMCU |

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Протеаза *Mucor miehei*

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204934-4.0RU

Артикул № 53857

Marzyme® 150 MG, 500 g

Powder Microbial Rennet

Свойства

Оказывает специфическое протеолитическое воздействие на Каппа казеин молока. .
Образование сгустка
Воздействие на созревание сгустка во время его преобразования в сыр. Рекомендуемые технологические параметры выработки сыров с использованием Marzyme (время гелеобразования, время свёртывания, разрезка и т.д.) практически идентичны таковым при использовании сычужного фермента

Физические/ химические спецификации

Биохимическая спецификация:

Коагулирующая активность (IDF 157 A/1997): 2080 - 2305 IMCU/г
Концентрация протеазы ≥ 28000 мг/кг
Mucor miehei:

Микробиологическая спецификация

| | |
|---|------------------|
| Общее кол-во аэробных мезофильных | < 10000 / г [12] |
| Колиформы | < 10 / г [13] |
| Анаэробные сульфит редуцирующие споры | < 10 / г [9] |
| Анаэробные газообразующие спорообразующие | < 10 / г [10] |
| Дрожжи | < 100 / г [14] |
| Плесень | < 100 / г [14] |
| Коагулаза положительные стафилококки | отсут. 1 г [15] |
| Сальмонелла | отсут. 25 г [16] |
| Листерии | отсут. 25 г [17] |

[12] ISO 4833 - 2003 / IDF 100B - 1991

[13] NF ISO 4832 - 2006 / IDF 73B - 1998

[9] Стимуляция спор с помощью питательной среды на основе экстрактов мяса/печени/агара при температуре 80°C в течение 10 мин.

[10] Стимуляция спор с помощью молочно-парафиновой среды при температуре 80°C в течение 10 мин.

[14] ISO 7954 - 1987

[15] NF EN ISO 6888-1 - 1999

[16] NF EN ISO 6579 - 2002

[17] NF EN ISO 11290-1 - 1996

Условия хранения

Хранить в прохладном, сухом и темном месте.
Срок хранения: 24 месяца от даты изготовления при температуре 0°C - 7°C.

Упаковка

Продукт упакован в герметичную тару
На этикетке указана следующая информация:
название производителя, название продукта,
объем нетто и вес нетто, минимальная степень активности фермента в мг Mucor miehei, номер партии и срок хранения.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204934-4.0RU

Артикул № 53857

Marzyme® 150 MG, 500 g

Powder Microbial Rennet

Количество

Герметичная тара по 500 г

Чистота и юридический статус

Marzyme® 150 MG, 500 g соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.
Marzyme® отвечает всем рекомендациям Пищевого Химического Кодекса IV в части, относящейся к ферментам для пищевой промышленности.
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:

| 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204934-4.0RU

Артикул № 53857

Marzyme® 150 MG, 500 g

Powder Microbial Rennet

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

Сертификат KOSHER OU-D

Сертификат АНА.

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. В будущем, вследствие технологического прогресса и постоянного улучшения качества продукта, может возникнуть необходимость изменения установленных норм.

ГМО статус

<material1> 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.