

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205725-8RU

Артикул № 11393032

Probat 222 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Неопределённая, мезофильная многовидовая DL-культура

Дозировка

Продукт	Порция
свашенное молоко и пахта	10 - 20 DCU / 100 л
незрелый сыр	5 - 20 DCU / 100 л
полу-твёрдый сыр	15 - 40 DCU / 100 л
масло	20 - 50 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
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides подвид cremoris

Свойства

Быстро сквашивающая культура, используемая в производстве сыров, незрелых сыров, кисломолочных продуктов и кисломолочного масла. Probat 222 FRO 500 DCU образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа. Благодаря быстрому сбраживанию цитратов, культура способствует формированию аромата средней интенсивности (диацетил) и очень быстрому образованию CO₂.

Основной фаговой альтернативой является Probat 322.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205725-8RU

Артикул № 11393032

Probat 222 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %
нагреваемая при температуре $95\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 30 минут

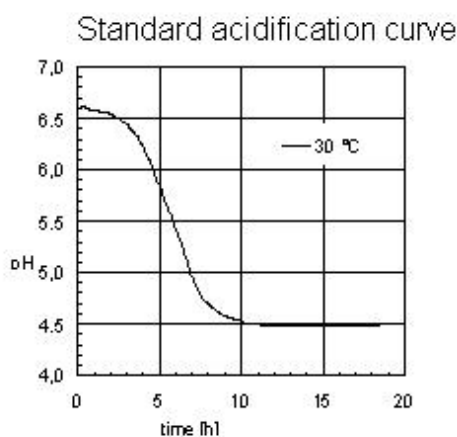
Процесс сквашивания:

вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)

температура внесения и сквашивания: $30\text{ }^{\circ}\text{C}$

активность pH

(6 ч / $30\text{ }^{\circ}\text{C}$) ≤ 5.65



Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Анализ флоры

Lc. lactis / cremoris 90 - 99.8 % [UM-003]

Lc. diacetylactis 0.1 - 5.0 % [UM-003]

Ln. cremoris 0.1 - 5.0 % [UM-003]

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]

Vacillus 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 $\leq -45\text{ }^{\circ}\text{C}$

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205725-8RU

Артикул № 11393032

Probat 222 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Чистота и юридический статус

Probat 222 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.

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве 2003/89/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
X		злаковые, содержащие клейковину	IV)
X		молоко (включая лактозу)	IV)
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	орех	
	X	арахис	
X		соевые (без ГМО)	IV)
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	ракообразные	
	X	кунжут	
	X	горчица	
	X	сельдереи	

Использование данных ингредиентов на совмещённых производственных линиях (на наших собственных заводах или на заводах поставщиков) может привести к потенциальному риску переноса свойств или кросс-контаминации растущих сред, применяемых в производстве микр

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.