

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-10RU

Артикул № 11393063

### Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Лиофилизированная культура 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

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

#### 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 кислосливочного масла. Probat 222 LYO 100 DCU образует молочную кислоту преимущественно L(+) типа. Благодаря быстрому сбраживанию цитратов, культура способствует формированию аромата средней интенсивности (диацетил) и очень быстрому образованию CO<sub>2</sub>.

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %

нагреваемая при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

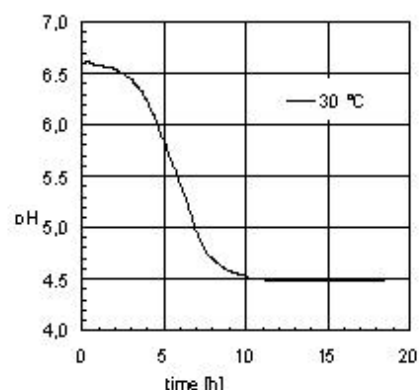
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 1,000 л)

температура внесения и сквашивания: 30 °C

активность pH  
(6 ч / 30 °C)

≤ 5.65

Standard acidification curve



## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-10RU

Артикул № 11393063

### Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### 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 / 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.

#### Условия хранения

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

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

#### Чистота и юридический статус

Probat 222 LYO 100 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-10RU

Артикул № 11393063

### Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### 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   | сельдерей  |                      |

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.

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в отношении нарушения каких бы то ни было патентов.