

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205748-8RU

Артикул № 13620032

### St. thermophilus V1 FRO 500 DCU

#### Описание

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

Определённая, термофильная много-штаммовая культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
термостатный йогурт	5 - 20 DCU / 100 л
резервуарный йогурт	1 - 20 DCU / 100 л
питьевой йогурт	1 - 10 DCU / 100 л
мягкий сыр	10 - 20 DCU / 100 л
незрелый сыр	5 - 20 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

Streptococcus thermophilus

#### Свойства

St. thermophilus V1 FRO 500 DCU представляет собой полисахаридообразующую культуру. Образует молочную кислоту типа L(+), небольшое количество CO<sub>2</sub> и слабый аромат. St. thermophilus V1 FRO 500 DCU отличается способностью формировать кремообразную консистенцию и высокую степень вязкости в готовом продукте. Данная культура применяется для производства различных видов кисломолочных продуктов, а также для мягких и твёрдых сыров - часто в сочетании с другими культурами.

Основной фаговой альтернативой является St. thermophilus V3.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205748-8RU

Артикул № 13620032

### St. thermophilus V1 FRO 500 DCU

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %  
фракционное нагревание при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

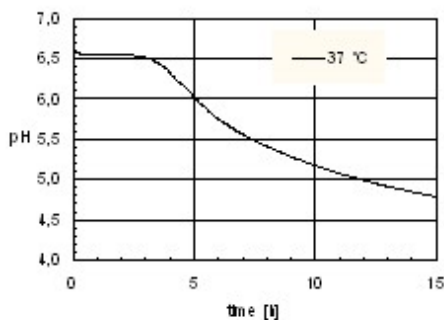
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)

температура внесения и сквашивания: 37 °C

активность pH

уровень pH после 5 ч / 37 °C ≤ 6.20

Standard acidification curve



#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

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]
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

12 месяцев с даты производства при температуре ≤ -45 °C

#### Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

#### Чистота и юридический статус

St. thermophilus V1 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.

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надежной. 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205748-8RU

Артикул № 13620032

### St. thermophilus V1 FRO 500 DCU

#### 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	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.