

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205689-10.0RU

Артикул № 11389032

### YO-MIX™ 215 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### Описание

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

Определённая, термофильная многовидовая культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
кисломолочный продукт	15 - 30 DCU / 100 л
резервуарный йогурт	10 - 20 DCU / 100 л
питьевой йогурт	10 - 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  
Lactobacillus delbrueckii подвид lactis  
Lactobacillus acidophilus  
Bifidobacterium lactis

#### Свойства

Мягко сквашивающая культура, образующая полисахариды и молочную кислоту, главным образом, L(+) типа. Благодаря способности формировать высокий уровень вязкости, подходит для использования в производстве густых готовых продуктов с кремообразной консистенцией.

YO-MIX™ 215 FRO 500 DCU была разработана, в первую очередь, для производства термостатных и резервуарных йогуртов.

#### 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:

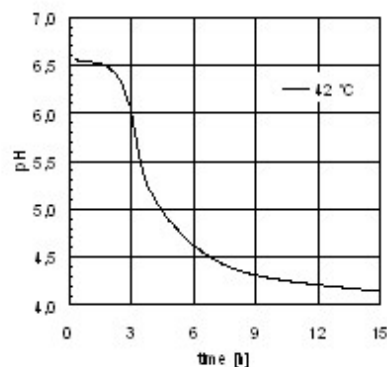
вносимое количество: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 5,000 л)

температура внесения и сквашивания: 38 °C

уровень pH после 10 ч

≤ 4.80

Standard acidification curve



## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205689-10.0RU

Артикул № 11389032

### YO-MIX™ 215 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### Микробиологическая спецификация

---

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация

стрептококки	$\geq 1.0E+09$ / г [UM-015]
молочнокислые бактерии	$\geq 4.0E+08$ / г [UM-009]
бифидобактерии	$\geq 2.0E+09$ / г [UM-006]

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

---

8 месяцев с даты производства при температуре  $\leq -45$  °C

#### Упаковка

---

Полиэтиленовый мешочек

#### Чистота и юридический статус

---

YO-MIX™ 215 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.

#### Кошерный продукт

---

Имеет сертификат Кошерности

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205689-10.0RU

Артикул № 11389032

### YO-MIX™ 215 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt 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

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.

#### ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: YO-MIX™ 215 FRO 500 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.