

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205687-9.0RU

Артикул № 11389063

YO-MIX™ 215 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Описание

Лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Определённая, термофильная многовидовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
термостатный йогурт	15 - 60 DCU / 100 л
резервуарный йогурт	10 - 50 DCU / 100 л
питьевой йогурт	10 - 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 перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii подвид lactis
Lactobacillus acidophilus
Bifidobacterium lactis

Свойства

Мягко сквашивающая культура, образующая полисахариды и содержащая бифидобактерии. Способствует формированию молочной кислоты преимущественно L(+) типа. YO-MIX™ 215 LYO 100 DCU образует очень высокий уровень вязкости, благодаря чему подходит для производства густого готового продукта с кремообразной консистенцией.

YO-MIX™ 215 LYO 100 DCU особенно подходит для производства мягких йогуртов, изготовленных термостатным и резервуарным способом.

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

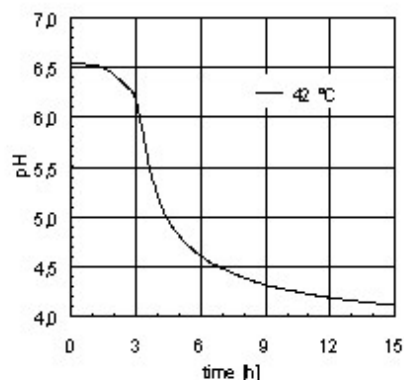
Процесс сквашивания:

вносимое количество: 1 упаковка / 1,000 л
температура внесения и сквашивания: 38 °C

уровень pH после 10 ч

<= 4.65

Standard acidification curve



PRODUCT DESCRIPTION - PD 205687-9.0RU

Артикул № 11389063

YO-MIX™ 215 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация

стрептококки	$\geq 5.0E+09$ / г [UM-015]
молочнокислые бактерии	$\geq 1.0E+09$ / г [UM-009]
бифидобактерии	$\geq 6.0E+09$ / г [UM-006]

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]
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

12 месяцев с даты производства при температуре ≤ -18 °C

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 215 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.

Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

Халяльный продукт

Сертифицирован Исламским Пищевым Советом Европы.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205687-9.0RU

Артикул № 11389063

YO-MIX™ 215 LYO 100 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	Мягкотелые	

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

YO-MIX™ 215 LYO 100 DCU 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.