

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205697-11.1RU

Артикул № 11381032

### YO-MIX™ 401 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
термостатный йогурт	8 - 40 DCU / 100 л
резервуарный йогурт	5 - 30 DCU / 100 л
питьевой йогурт	5 - 30 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 bulgaricus

#### Свойства

Мягко сквашивающая йогуртовая культура, образующая полисахариды и молочную кислоту L(+) и D(-) типов. Формирует очень высокий уровень вязкости, благодаря чему подходит для производства густого готового продукта с кремообразной консистенцией. Это свойство может быть усилено в процессе более длительного сквашивания.

YO-MIX™ 401 FRO 500 DCU была разработана, в первую очередь, для производства термостатных и резервуарных йогуртов.

YO-MIX 421 является фаговой альтернативой.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205697-11.1RU

Артикул № 11381032

### YO-MIX™ 401 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt 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

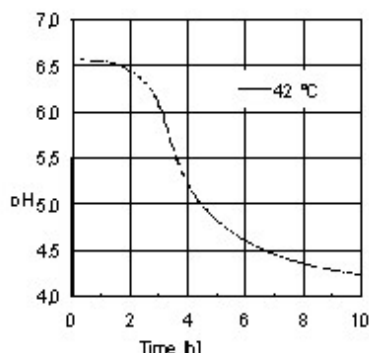
Процесс сквашивания:

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

температура внесения и сквашивания:  $42\text{ }^{\circ}\text{C}$

уровень pH после 7 ч  $\leq 4.65$

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

8 месяцев с даты производства при температуре  $\leq -45\text{ }^{\circ}\text{C}$

#### Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

#### Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 401 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205697-11.1RU

Артикул № 11381032

### YO-MIX™ 401 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### 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.

#### 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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205697-11.1RU

Артикул № 11381032

### YO-MIX™ 401 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### ГМО статус

---

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: YO-MIX™ 401 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.