

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205695-12.0RU

Артикул № 11381063

YO-MIX™ 401 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	10 - 40 DCU / 100 л
резервуарный йогурт	5 - 20 DCU / 100 л
питьевой йогурт	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

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 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 LYO 100 DCU особенно подходит для производства термостатных и резервуарных йогуртов.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205695-12.0RU

Артикул № 11381063

YO-MIX™ 401 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

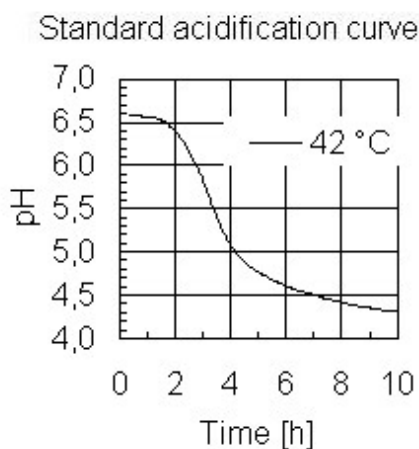
восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %
нагреваемая при температуре $95\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

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

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

уровень pH после 7 ч ≤ 4.65



Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (УМ)

Проверка культуры:

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 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 401 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.

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 205695-12.0RU

Артикул № 11381063

YO-MIX™ 401 LYO 100 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 205695-12.0RU

Артикул № 11381063

YO-MIX™ 401 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

ГМО статус

YO-MIX™ 401 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.