

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205566-1RU

Артикул № 50588

### YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### Описание

---

Лиофилизированные концентрированные молочные закваски для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

#### Дозировка

---

Продукт	Порция
йогурт	10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока
сквашенные молочные продукты	10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока

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

---

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °С. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо подержать при комнатной температуре в течение 30 - 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит рабочие качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются молоком. Не допускать образования пены и попадания воздуха в молоко. Важные рекомендации: если продукт превратился в плотную массу, от него необходимо избавиться. В целях осуществления контроля за риском заражения бактериофагом, следует проводить на регулярной основе очистку и дезинфекцию производственных помещений и оборудования специальными препаратами, что позволит ограничить уровень концентрации бактериофага. Для того, чтобы ограничить фаговое распространение, необходимо избегать таких систем, при которых происходит возврат части готового продукта в механизмы производственной линии.

#### Состав

---

Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus delbrueckii подвид bulgaricus

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205566-1RU

Артикул № 50588

### YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### Свойства

- Производственные преимущества:  
лиофилизированная форма облегчает хранение и обращение с культурой. YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU является смесью отобранных штаммов, предназначенная для прямого внесения в перерабатываемое молоко. Смеси были тщательно подобраны для удовлетворения нужд потребителя в плане кислотообразования, формирования текстуры и вкуса.

- YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU даёт быстрое нарастание кислотности до уровня pH 4.70 - 4.60, а затем более медленное нарастание кислотности для достижения более низкого уровня pH. Данная отличительная черта способствует превосходной стабилизации уровня pH в конце процесса сквашивания и во время хранения. Это облегчает обращение с большим ферментационным объёмом, обеспечивает гибкость в управлении процессом охлаждения, снижение пост-окисления.

- YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU содержит штаммы, производящие экзополисахариды, которые способствуют формированию гладкой и густой текстуры. Использование культуры возможно в температурном диапазоне 43 - 37 °C, данная рецептура позволяет снизить производственные затраты, сократить уровень содержания молочного белка, сократить или исключить употребление загустителей с маркировкой E, способствует отличной устойчивости к механическому воздействию на стадии охлаждения и до создания необходимых условий хранения. Культура демонстрирует хороший контроль синерезиса, а также может использоваться в рецептурах с сахаром.

- Преимущества для производителя: безопасность готового продукта, получение требуемых параметров вкуса и консистенции, мягкий вкус и низкий уровень пост-окисления во время хранения, во время употребления не происходит отделение сыворотки.

- Фаговая альтернатива предоставляется по дополнительному запросу.

#### Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%

Нагреваемая в течение 20 минут при температуре 110 °C. Нормализованная до уровня pH 6.60

Температура: 42 °C

Норма внесения: 20 DCU / 100 л

Дельта-pH 1.35

Время для достижения дельта-pH <= 3.5 часов

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Колиформы < 10 / г [1]

энтерококки < 20 / г [2]

дрожжи и плесень < 10 / г [3]

Staphylococcus aureus < 10 / г [4]

Listeria monocytogenes отсутствует в 25 г [5]

сальмонелла отсутствует в 25 г [6]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °C

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

#### Условия хранения

18 месяцев с даты изготовления при температуре <= 4 °C

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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205566-1RU

Артикул № 50588

### YO-MIX™ 495 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

#### Упаковка

Пакеты изготовлены из трёхслойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, размер упаковки, номер партии и срок хранения.

#### Количество

Картонные коробки, содержащие 50 пакетов

#### Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 495 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

Сертификат KOSHER O-U-D

#### Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве 2000/13/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы (не являются генетически модифицированными)	
	X	молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	

#### Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001