

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205721-14.8RU

Артикул № 13651032

YO-MIX™ 621 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Описание

Глубокозамороженная стартовая культура в гранулированной форме для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Традиционная, термофильная многовидовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
термостатный йогурт	10 - 50 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

YO-MIX™ 621 FRO 500 DCU представляет собой сильную, быстросквашивающую йогуртовую культуру. Эта культура образует молочную кислоту типа L(+) и D(-), способствует формированию аромата средней степени интенсивности и большого количества полисахаридов, поэтому она подходит для производства очень густых и вязких кисломолочных продуктов с кремообразной, но не тягучей консистенцией.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205721-14.8RU

Артикул № 13651032

YO-MIX™ 621 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 $95\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$ в течение 30 минут

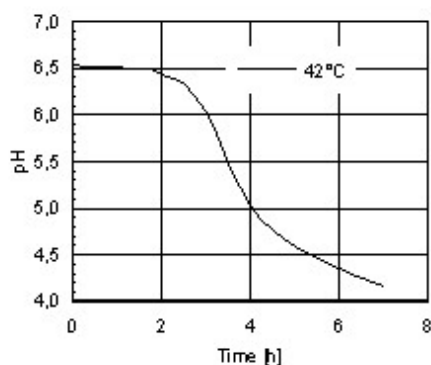
Процесс сквашивания:

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

температура внесения и сквашивания: 42 °C

уровень pH после 5.5 ч ≤ 4.55

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

12 месяцев с даты производства при температуре $\leq -45\text{ °C}$

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 621 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 205721-14.8RU

Артикул № 13651032

YO-MIX™ 621 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

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	
X		молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	

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.