

PRODUCT DESCRIPTION - PD 218376-4.0RU

Артикул № 1221440

YO-MIX™ 854 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

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 типа L(+) и D(-).

Культура YO-MIX™ 854 FRO 500 DCU предназначена для применения в производстве термостатного и резервуарного йогурта.

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %
нагреваемая при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

Норма внесения: 20 DCU/ 100 л (1 пакет / 2500 л)
температура внесения и сквашивания: 42 °C

уровень pH после 6 ч

<= 4.70

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 <= -45 °C

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

PRODUCT DESCRIPTION - PD 218376-4.0RU

Артикул № 1221440

YO-MIX™ 854 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 854 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.

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:

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	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 218376-4.0RU

Артикул № 1221440

YO-MIX™ 854 FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

ГМО статус

<material1> 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.