

PRODUCT DESCRIPTION - PD 221024-2.0RU

Артикул № 1222803

YO-MIX™ 860 P FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Описание

Замороженные, концентрированные молочные закваски в гранулированной форме для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

Дозировка

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

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™ 860 P FRO 500 DCU представляет собой смесь отобранных штаммов для прямого внесения в перерабатываемое молоко. Данные штаммы были тщательно отобраны и скомбинированы с целью удовлетворения определенных требований в сквашивании, текстуре и вкусе.

- Основой стартовой культуры YO-MIX 860 P является запатентованный штамм компании Даниско Streptococcus thermophilus (штамм №CNCM I-2980, французский патент FR 2 852 604, PCT патент WO 2004/085607).

Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 12%

Нагревать в течение 10 минут при температуре 95 °C

Температура: 42 °C

Норма внесения: 20 DCU / 100 л

Дельта pH после 4.5 часов >= 1.70

PRODUCT DESCRIPTION - PD 221024-2.0RU

Артикул № 1222803

YO-MIX™ 860 P FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

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 от даты изготовления при ≤ -55 °C
6 месяцев с даты производства при температуре ≤ -45 °C

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Количество

упаковка минимум по 500 г

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 860 P 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 221024-2.0RU

Артикул № 1222803

YO-MIX™ 860 P FRO 500 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

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)	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

* -используется в качестве питательного вещества для ферментации. Подразделение Danisco установило, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов. Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: YO-MIX™ 860 P 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.