

PRODUCT DESCRIPTION - PD 265002-1.0RU

Артикул № 90871

YO-MIX T11 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Описание

Определяемая смесь является производной от молочной бактерии для прямого внесения в чан с молоком, молочные продукты и другие пищевые добавки.

Культура представляет собой высушенный путем сублимации порошок.

Дозировка

Продукт	Порция
йогурт и Кисломолочные продукты	10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока

Число обозначенных внесений следует рассматривать как рекомендации.

Рекомендации по применению

Промойте пакетик хлорированной водой или надлежащим образом очистите перед открытием (загрязнение удалить с помощью бумажного полотенца, по возможности не допускать скопления грязи вокруг открытого пакетика).

Открыть один пакет. Добавить культуру прямо в пастеризованную смесь. Медленно перемешивать в течении 30 минут.

Рекомендуемая температура для выращивания живых организмов 35-45°C (95-113°F), в зависимости от времени, которое устанавливает производитель.

Состав

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii подвид bulgaricus
Носитель:
Сахароза
Мальтодекстрин

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.

Свойства

YO-MIX T11 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.

Культура способствует быстрому сквашиванию с образованием сливочной и короткой текстуры, отличается выработкой мягкого аромата и низким уровнем постокисления.

Данная культура подходит для производства перемешенного и питьевого йогуртов, а также для производства йогуртовых напитков с сывороткой и обеспечивает хорошие вкусовые ощущения.

Информация о фаговых альтернативах 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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 265002-1.0RU

Артикул № 90871

YO-MIX T11 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

Условия хранения

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

Упаковка

Пакетики изготовлены из трех слойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэфир).

Количество

Продажа единицы: 1 картонная коробка содержит 50 пакетиков.

Чистота и юридический статус

YO-MIX T11 LYO 100 DCU соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. 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.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Сертификат кошерности предоставляется по запросу.

Халяльный продукт

Сертификат Халал предоставляется по требованию.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 265002-1.0RU

Артикул № 90871

YO-MIX T11 LYO 100 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)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мягкотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

Сертифицирован согласно FSSC 22000

ГМО статус

YO-MIX T11 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.