

CARLINA 1650

Экстракт сычужного фермента животного происхождения

Описание

Экстракт сычужного фермента животного происхождения.

Рекомендации по применению

Рекомендации зависят от применяемой технологии и требуемого качества готового продукта. Фермент выполняет двойную функцию в сыроделии:

- Гидролиз Каппа казеина, что способствует свертыванию молока,
- Протеолитическая активность во время созревания сыра.

Ниже представлены общие рекомендации по дозировке на 100 л молока:

Творог на 1000л	1600-2000 IMCU (0,9-1,2гр)
Зерный творог на 10 000литров	1000-2250 IMCU (0,7 -1,4гр)
Полутвердые сыры	2600-3300 IMCU (1,5гр – 2гр)
Стабилизированные полутвердые сыры, прессованные сыры, не прошедшие вторую термическую обработку, сыры с поверхностными плесенями	3600-5200 IMCU (1,9 -3,2гр)
Вареные прессованные сыры	2900-5200 IMCU (1,6-3,2гр)
Итальянские полутвердые сыры и Чеддер	5100-5900 IMCU (3,0-3,6гр)

Фермент представляет собой порошок легко растворимый в не содержащей хлора воде. Перед применением растворить 100 г порошка в 900 мл не содержащей хлора воде. Расход составляет около 10 мл полученного раствора на 100 л молока.

Состав

Экстракт сычужного фермента.

Физико-химические спецификации

Физические свойства:

pH (AFNOR стандарт NF T01.013) 5.0-5.8 при 20 °C

Влажность (AFNOR стандарт V04.348) < 5 %

Биохимические спецификации:

Свертывающая активность (IDF 157A/1997): 1647-1873 IMCU/ мл

Содержание химозина (IDF 110B / 1997): 90 %

Содержание пепсина (IDF 110B / 1997): 10 %

Микробиологическая спецификация

Общее кол-во аэробных мезофильных микроорганизмов < 10000/ г [1]

Колиформы < 10/ г [2]

Анаэробные сульфитредуцирующие спорообразующие < 10/ г [9]

Анаэробные газообразующие спорообразующие < 10/ г [10]

Дрожжи < 100/ г [3]

Плесень < 100/ г [3]

Гетероферментативные молочные бактерии < 10 / г [11]

Коагуляза положительные стафилококки отсут. в г [4]

Сальмонелла отсут. в 25 г [6]

Листерии отсут. в 25 г [5]

[1] NF V04.016 / 1985, IDF 100B / 1991

[2] NF V08.015 / 1991

[9] На среде на основе экстрактов мяса/печени/агар при 80 °C в течение 10 мин

[10] На молочно-парафиновой среде при 80 °C в течение 10 мин

[3] NF V08.22 / 1988, IDF 94B / 1991

[11] MRS среда, инкубирование 72 часа при 37 °C

[4] NF V08.014 / 1990, IDF 145A / 1997

[6] NF V08.052 / 1997, IDF 93 B / 1995

[5] NF V08.055 / 1997, IDF 143A / 1995

Условия хранения

Хранить в течение 24 месяцев от даты изготовления в прохладном, темном месте.

CARLINA 1650

Экстракт сычужного фермента животного происхождения

Упаковка

Продукт упакован в герметичную тару. Надпись на этикетке содержит следующую информацию: название завода-изготовителя, зарегистрированное наименование продукта, вес (или объем) нетто, минимальная активность фермента, номер партии и срок годности.

Чистота и юридический статус

CARLINA 1650 соответствует всем 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 изменяются от страны к стране.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Содержание аллергенов

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые культуры, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые бобы (без ГМО)	
	X	Молоко (включая лактозу)	
	X	Орехи	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	

Дополнительная информация

ISO 9001

Значения, приведённые в данном документе, соответствуют результатам, полученным в ходе проведения стандартных лабораторных тестов. Их следует рассматривать исключительно в качестве общего руководства. На практике возможно получение иных значений, в зависимости от вида продукта и технологии производства. Благодаря развитию новых технологий и постоянному процессу совершенствования продуктов питания, в будущем может потребоваться внесение изменений в приведённые стандартные значения.

ГМО статус

CARLINA 1650 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 2003 г. Для сырья с потенциальным риском содержания ГМО нашими поставщиками предоставлена соответствующая документация, в которой подтверждается, что сырьё не производится из ГМО, согласно определениям, данным в вышеупомянутых положениях.

ЗАО «ДАНИСКО»

Ул. Стасовой 4, Офис А50
Москва 119071 РОССИЯ
Телефон: (495) 935 79 50
Факс: (495) 935 79 51

E-mail: danisco.moscow@danisco.com