

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206655-1RU

Артикул № 50673

CHOOZIT™ M531 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Дозировка

Продукт	Порция
домашний сыр 20 - 40 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
сыр Чеддар 10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
полутвёрдый сыр 10 DCU / 100 л перерабатываемого	молока

Для производства сыра Чеддер и домашнего сыра количество может варьироваться в зависимости от технологических параметров.

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

Перед употреблением необходимо удостовериться, что гранулы не склеились между собой. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются молоком. Не допускать образования пены и попадания воздуха в молоко; проверить условия и сроки хранения культуры; при слипании гранул культуры и образовании комков, от неё необходимо избавиться; необходимо удостовериться, что культура была внесена в самом начале заполнения танка; проверить температуру производственного цикла. В случае заражения бактериофагом, использовать культуру для ротации, увеличить частоту проведения очистительных и дезинфекционных мер и проверить всю систему очистки производственных помещений; в случае возникновения серьёзных проблем, необходимо проинформировать наших представителей технической службы. В целях осуществления контроля за риском заражения бактериофагом, следует проводить на регулярной основе очистку и дезинфекцию производственных помещений и оборудования специальными препаратами, что позволит ограничить уровень концентрации бактериофага. Для того, чтобы ограничить фаговое распространение, необходимо избегать таких систем, при которых происходит возврат части готового продукта в механизмы производственной линии.

Состав

Lactococcus lactis подвид lactis

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206655-1RU

Артикул № 50673

CHOOZIT™ M531 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Свойства

Мезофильная гомоферментативная культура.
Немедленная растворимость, даже в холодном молоке.

CHOOZIT™ M531 FRO 500 DCU способствует быстрому сквашиванию сырного молока. Может применяться при любых технологиях сыроделия, как самостоятельно, так и в сочетании с другими культурами.

Предназначена для производства таких сыров, как полутвёрдые, домашний и Чеддер.

Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 12%

Нагреваемая в течение 20 минут при температуре 100 °С.

Температура:	32 °С
Время для достижения дельта-рН	6 часов
Норма внесения:	20 DCU / 100 л
Дельта-рН	>= 1.70

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Колиформы	< 1 / мл [1]
энтерококки	< 1 / мл [2]
дрожжи и плесень	< 1 / мл [3]
Staphylococcus aureus	< 1 / мл [4]
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 мл [5]
сальмонелла	отсутствует в 25 мл [6]
немолочнокислые бактерии	< 500 / мл [7]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °С

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

Нитрат Агар 48 ч при 30 °С

Условия хранения

Минимум 4 недели после отправки при <= -45 °С

8 месяцев от даты изготовления при <= -55 °С

Упаковка

На этикетке указана следующая информация: название продукта, номер партии, срок хранения при соблюдении температурного режима <= -55°С.

Количество

упаковка минимум по 500 г

Коробка из полистирола - максимальный вес содержимого: 20 кг

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206655-1RU

Артикул № 50673

CHOOZIT™ M531 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ M531 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.

Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-U-D

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

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001