

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206076-11RU

Артикул № 13850032

HOLDBAC™ YM-B FRO 500 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Описание

Концентрированная глубоко-замороженная культура в гранулированной форме для прямого внесения

Лицензиар: Valio, Финляндия

Определённая многовидовая культура

Дозировка

Продукт	Порция
---------	--------

кисломолочные продукты конечного (напр. йогурт)	100 - 150 DCU/ 100 кг продукта или 10 - 50 DCU / 100 л молочной смеси*
---	--

квark	100 - 150 DCU/ 100 кг кварка или 13 - 25 DCU / 100 л перерабатываемого молока
-------	---

сыр Моцарелла	100 - 150 DCU / 100 л рассола
---------------	-------------------------------

Сыр Фета/ белые сыры - традиционный	5 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока
-------------------------------------	---

- Ультрафильтрация	20 - 100 DCU/ 100 кг концентрата
--------------------	----------------------------------

- брусok	40 - 150 DCU/ 100 кг концентрата
----------	----------------------------------

* в зависимости от технологических параметров (напр.: температура сквашивания, вносимое количество)

Приведённые нормы внесения культуры следует рассматривать как общее руководство. В зависимости от технологии, содержания жира, а также желаемых свойств продукта, может потребоваться внесение дополнительного количества культуры.

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 добавить прямо в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

Lactobacillus rhamnosus
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii

Свойства

Защитная культура с очень медленным и низким уровнем сквашивания, образующая молочную кислоту L(+) типа, уксусную кислоту и пропионовую кислоту. Кроме того, вероятно образование небольшого количества и других кислот, таких как диацетил.

Как доказано, HOLDBAC™ YM-B FRO 500 DCU подавляет рост нежелательных микроорганизмов биологическим способом, напр., дрожжей, плесени и гетероферментативных молочнокислых бактерий. Эффективность воздействия зависит от штамма и вида, а также от степени контаминации. HOLDBAC™ YM-B FRO 500 DCU разработана как защитная культура и никак не влияет на газообразование, способствующее формированию глазков в сыре.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206076-11RU

Артикул № 13850032

HOLDBAC™ YM-B FRO 500 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ

молочнокислые бактерии $\geq 1.0E+10$ / DCU

[UM-009]

немолочнокислые бактерии < 100 / мл [UM-030]

enterobacteriaceae < 1 / мл [UM-031]

дрожжи и плесени < 10 / мл [UM-017]

ентерококк < 10 / мл [UM-033]

Staphylococcus aureus < 1 / мл [UM-034]

споры клостридии < 10 / мл [UM-037]

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 с даты производства при температуре

≤ -45 C

Упаковка

Полиэтиленовый мешочек

Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ YM-B 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 206076-11RU

Артикул № 13850032

HOLDBAC™ YM-B FRO 500 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве 2003/89/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
X		злаковые, содержащие клейковину	IV)
X		молоко (включая лактозу)	IV)
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	орех	
	X	арахис	
X		соевые (без ГМО)	IV)
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	ракообразные	
	X	кунжут	
	X	горчица	
	X	сельдерей	

Использование данных ингредиентов на совмещённых производственных линиях (на наших собственных заводах или на заводах поставщиков) может привести к потенциальному риску переноса свойств или кросс-контаминации растущих сред, применяемых в производстве микроорганизмов. Считается, что среды уничтожаются во время процесса сквашивания и уже не присутствуют в конечном продукте.

Дополнительные сведения

Линия HOLDBAC™ YM разрабатывалась, исследовалась и выпущена в продажу как культуры с защитными свойствами. Потребители, использующие данные культуры не по их прямому назначению, несут полную ответственность за возможные риски.

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. 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.