

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205631-9RU

Артикул № 11203065

### CHOOZIT™ Alp LYO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Концентрированная, лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Определённая многовидовая культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
полу-твёрдый сыр	10 - 15 DCU / 100 л
твёрдый сыр	7 - 10 DCU / 100 л

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 вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Срезать уголок и в стерильных условиях добавить культуру в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

#### Состав

Lactococcus lactis подвид lactis  
Lactococcus lactis подвид cremoris  
Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus helveticus  
Lactobacillus lactis

#### Свойства

CHOOZIT™ Alp LYO 500 DCU представляет собой культуру с профилем сквашивания от умеренного до быстрого без сбразивания цитратов, используемую в производстве полу-твёрдых и твёрдых сыров. Благодаря добавлению *Lb. helveticus* и *Lb.lactis*, CHOOZIT™ Alp LYO 500 DCU обладает более высокой степенью протеолитической активности, чем чисто мезофильные культуры, что способствует улучшению вкуса полу-твёрдых и твёрдых сыров.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205631-9RU

Артикул № 11203065

### CHOOZIT™ Alp LYO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %  
нагреваемая при температуре  $95\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

вносимое количество: 1 упаковка / 5,000 л

температура сквашивания:

60 мин. при температуре  $32\text{ }^{\circ}\text{C}$

через 40 мин. поднять температуру до  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

20 мин. при температуре  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

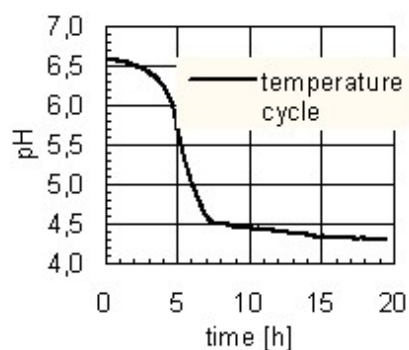
240 мин. при температуре  $37\text{ }^{\circ}\text{C}$

через 60 мин. понизить температуру до  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$

14 часов при температуре  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$

уровень pH после 5 ч  $5.75 \pm 0.15$

Standard acidification curve



#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация

стрептококки  $1.0 (0.5-5.0)E+11 / \text{г}$  [UM-015]

молочнокислые бактерии  $1.0 (0.5-5.0)E+09 / \text{г}$  [UM-009]

лактококк  $1.0 (0.5-5.0)E+11 / \text{г}$  [UM-003]

немолочнокислые бактерии  $< 100 / \text{г}$  [UM-030]

enterobacteriaceae  $< 1 / \text{г}$  [UM-031]

дрожжи и плесень  $< 10 / \text{г}$  [UM-017]

энтерококки  $< 10 / \text{г}$  [UM-033]

Staphylococcus aureus  $< 1 / \text{г}$  [UM-034]

споры клостридии  $< 10 / \text{г}$  [UM-037]

Bacillus cereus  $< 10 / \text{г}$  [UM-041]

сальмонелла отсутствует в 25 г [UM-038]

listeria отсутствует в 25 г [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

12 месяцев с даты производства при температуре  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205631-9RU

Артикул № 11203065

### CHOOZIT™ Alp LYO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Alp LYO 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.

#### 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 микр

#### Дополнительные сведения

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели.