

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 $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

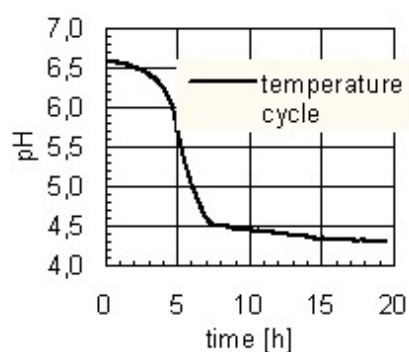
240 мин. при температуре $37\text{ }^{\circ}\text{C}$

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 ± 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.