

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208217-7.0RU

Артикул № 50489

CHOOZIT SU CASU LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Лиофилизированные концентрированные молочные закваски для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

Рекомендации по применению

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °C. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо подержать при комнатной температуре в течение 30 - 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит рабочие качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются молоком. Не допускать образования пены и попадания воздуха в молоко. Важные рекомендации: если продукт превратился в плотную массу, от него необходимо избавиться. 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

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii подвид lactis
Lactobacillus helveticus
Носитель:
Сахароза
Мальтодекстрин

Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности
Исследуемая среда:
Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%
Нагревать в течение 20 минут при температуре 110°C (+/-2°C)
Нормализованная до уровня pH 6.60
Температура: 37 °C
Норма внесения: 6.25 DCU / 100 л
Дельта-pH 1.10
Время для достижения дельта-pH <= 4.5 часов

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208217-7.0RU

Артикул № 50489

CHOOZIT SU CASU LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

18 месяцев с даты изготовления при температуре ≤ 4 °C

Упаковка

Пакеты изготовлены из трёхслойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, размер упаковки, номер партии и срок хранения.

Количество

Продажа единицы: 1 картонная коробка содержит 50 пакетиков.

Чистота и юридический статус

CHOOZIT SU CASU LYO 50 DCU соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. 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

Халальный продукт

Продукт сертифицирован по системе Халал

Аллергены

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

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
	X	молоко (включая лактозу)	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

* используется в качестве питательного вещества для ферментации. Подразделение Danisco установило, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов. Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

PRODUCT DESCRIPTION - PD 208217-7.0RU

Артикул № 50489

CHOOZIT SU CASU LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001
Сертификат ISO 22000
Сертифицирован согласно FSSC 22000

ГМО статус

CHOOZIT SU CASU LYO 50 DCU 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 2003г.