

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Описание

Лиофилизированная стартовая культура

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*

кварк	100 - 150 DCU/ 100 кг кварка
	или 10 - 30 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
- брусок	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

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

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 LYO 100 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 LYO 100 DCU разработана как защитная культура и никак не влияет на газообразование, способствующее формированию глазков в сыре.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ

молочнокислые бактерии	>= 5.0E+09 / DCU
[UM-009]	
немолочнокислые бактерии	< 100 / г [UM-030]
enterobacteriaceae	< 1 / г [UM-031]
дрожжи и плесени	< 10 / г [UM-017]
ентерококк	< 10 / г [UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / г [UM-034]
споры клостридии	< 10 / г [UM-037]
Bacillus cereus*	< 10 / 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

8 месяцев с даты производства при температуре <= -18 C

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 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. Информация о юридическом статусе данного продукта может быть предоставлена по дополнительному требованию.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

Халяльный продукт

Сертифицирован Исламским Пищевым Советом Европы.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

ГМО статус

<material1> 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.

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.

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)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

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.