

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205659-9RU

Артикул № 11205063

CHOOZIT™ Alp D LYO 100 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.

Свойства

CHOOZIT™ Alp D LYO 100 DCU представляет собой культуру с профилем сквашивания от умеренного до быстрого, используемую в производстве полу-твёрдых и твёрдых сыров. Из-за медленного сбраживания цитратов, происходит медленное образование небольшого количества CO₂. Благодаря добавлению *Lb. helveticus* и *Lb.lactis*, CHOOZIT™ Alp D LYO 100 DCU обладает более высокой степенью протеолитической активности, чем чисто мезофильные культуры, что способствует улучшению аромата полу-твёрдых и твёрдых сыров.

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*
Lactococcus lactis подвид *lactis* биоотряд *diacetylactis*
Streptococcus thermophilus
Lactobacillus helveticus
Lactobacillus lactis

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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205659-9RU

Артикул № 11205063

CHOOZIT™ Alp D LYO 100 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: 10 DCU / 100 л (1 упаковка / 1,000 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 $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

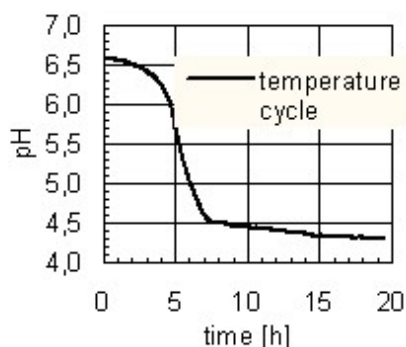
240 мин. при температуре $37\text{ }^{\circ}\text{C}$

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]

Lc. diacetylactis $1.0 (0.5-5.0)E+09 / \text{г}$ [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 205659-9RU

Артикул № 11205063

CHOOZIT™ Alp D LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Alp D 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.

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.