

## TEMPORARY PRODUCT DESCRIPTION - TPD 251115-2.2RU Артикул № 1287218

### Probat 901 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Комплексная, мезофильная многовидовая DL культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
творог	10 to 25 DCU / 100 л
незрелый сыр	10 to 25 DCU / 100 л
сметана	10 to 25 DCU / 100 л
Кисломолочные продукты и пахта	10 to 25 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  
Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis  
Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris

#### Свойства

Культура для производства кисломолочных продуктов

Благодаря ферментации цитратов, культура образует умеренный аромат (диацетил) и обеспечивает образование CO<sub>2</sub>.

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

ISO-B молоко (110 грамм сухого обезжиренного молока+1000 грамм деминерализованной воды) нагрев при 99+/- 1°C в течение 30 +/- 1 минут

Процесс сквашивания:

inoculation amount: 50 DCU / 100 l (1 pouch / 100 l)

температура внесения и сквашивания: 25 °C

активность pH

(12 часов/25° C)

<= 4.70

#### 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
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г

Аналитические методы предоставляются по запросу

## TEMPORARY PRODUCT DESCRIPTION - TPD 251115-2.2RU Артикул № 1287218

### Probat 901 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре <= -18 °C

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

#### Чистота и юридический статус

Probat 901 LYO 50 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:

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

## TEMPORARY PRODUCT DESCRIPTION - TPD 251115-2.2RU    Артикул № 1287218

### Probat 901 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### 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.

#### ГМО статус

Probat 901 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.