

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207437-2.0RU

Артикул № 78717

CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Ароматообразующая культура для производства сыра.

Дозировка

Продукт

сыр Чеддар 0.1 D / 100 л молока
полу-твёрдый сыр 0.1 D / 100 л молока

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

Вносить напрямую после тепловой обработки и охлаждения.
В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Pediacoccus acidilactici

Свойства

- CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D представляет собой чистые не заквасочные молочнокислые бактерии (NSLAB) для производства сыра Чеддер и других полутвёрдых сыров. Добавка, которая ускоряет протеолиз и, благодаря производству бактериоцинов, усиливает действие компонентов, влияющих на вкусовые параметры.

- CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D существенно усиливает высвобождение вкуса в сыре Чеддер за счёт довольно значительного присутствия интенсивной и сладкой ноты, значительно уменьшает горьковатый привкус и ускоряет протеолиз, сокращая затраты на созревание.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

1 порция культуры содержит клеточную концентрацию мин. $2.5E+12$ ufc. и предназначена для инокуляции 100 л молока.

Enterobacteria	< 10 / г [8]
энтерококки	< 10 / г [2]
Staphylococci coagulase positive	< 10 / г [12]
Анаэробные сульфит редуцирующие споры	< 10 / г [9]
дрожжи	< 10 / г [10]
плесень	< 10 / г [10]
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г [13]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [14]

[8] V08-054 Фев. 1999 (чтение 48 часов)

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °C

[12] NF V08-057 Ноябрь. 1994 часть 1

[9] V08-061 Окт. 1996 (среда SR с печенью)

[10] V08-059 Ноябрь. 1995

[13] NF V08-055, Август 1997

[14] NF V08-052, Май 1997

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.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207437-2.0RU

Артикул № 78717

CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

18 месяцев от даты производства при температуре $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

6 месяцев от даты отгрузки при $+4^{\circ}\text{C}$.

Упаковка

Данные лиофилизированные культуры упаковываются в пакеты.

На каждом пакете указывается следующая информация: название продукта, уровень дозировки, номер партии и срок хранения при -18°C .

Количество

Картонные коробки, содержащие 50 пакетов

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D 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	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)	

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

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 207437-2.0RU

Артикул № 78717

CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: CHOOZIT™ FLAV 43 LYO 5 D не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО. Для сырья и материалов, имеющих потенциальный риск происхождения из ГМО, мы получили письменное заключение от наших поставщиков о том, что сырьё было получено без использования ГМО, согласно определениям, данным в вышеуказанных законодательных актах.



сыр

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.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)