



LES FERMENTS PAL[®] AROM PLH, PLF / **КУЛЬТУРЫ PAL[®] AROM PLH, PLF**

Гамма аффинажных (созревающих) культур для прямого внесения
Гамма лиофилизированных культур A42

I - ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Лиофилизированные культуры, упакованные в бумажный пакет PE ALU PE.

Гамма **PAL[®] AROM A42** представляет собой сочетание лиофилизированных культур пропионовокислых бактерий и NSLAB, отобранных по их способности объединяться в сложную экосистему и используемых для прямого внесения в молоко.

Бактерии, присутствующие в смесях **PAL[®] AROM A42**, активно участвуют в процессе созревания сыров и позволяют создавать ароматы и специфические текстуры внутри сырного теста в зависимости от входящих в смесь штаммов.

СОСТАВ:

Для удобства, наименования отдельных микроорганизмов, присутствующих в различных **PAL[®] AROM A42**, в ссылках на коктейли/смеси сокращены следующим образом:

PLH : *Propionibacterium freudenreichii* + *Lactobacillus helveticus*

PLF : *Propionibacterium freudenreichii* + *Lactobacillus helveticus*

НОМЕНКЛАТУРА:

PAL[®] AROM PLH 7467

A42999

PAL[®] AROM PLF 7534

A42999

II – ПОЛЬЗА ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУЛЬТУР PAL[®] AROM A42

Смеси **PAL[®] AROM A42** - это сочетание микроорганизмов, тщательно отобранных по их способности к совместной работе, позволяющий создавать микробиологическое разнообразие в сырах и, таким образом, обеспечивать органолептическую сложность и различную текстуру внутри сырного теста.

Результат этого сотрудничества между микроорганизмами будет зависеть от выбранных штаммов, входящих в состав смеси, а также от применяемой технологии.

Предложенные сочетания бактерий подходят для применения в производстве полутвёрдых и твердых сыров.

III – ПРИМЕНЕНИЕ

Культуры **PAL[®] AROM A42** следует вносить напрямую в молоко до внесения сычужного фермента из расчета **1 пакетик на 1000-3000 л молока**. Дозировка может сильно зависеть от применяемой технологии и желаемой интенсивности в аромате.

Рекомендуемые дозы внесения культур приведены в качестве общего руководства. Мы не несем ответственности за неправильное применение.





IV – МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Entérobactéries	< 10 КОЕ/г
Levures - Moisissures (Дрожжи и плесени)	< 10 КОЕ/г
Staphylococcus à coagulase +	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствие в 25 г
Salmonella spp	отсутствие в 25 г

Гарантированные значения обеспечиваются системой НАССР, а также гигиеной завода и персонала.

V – ДЕКЛАРАЦИЯ АЛЛЕРГЕНОВ

Аллергены, определенные Регламентом 1169/2011 / ЕС и предусмотренные Директивами 2003/89 / ЕС - 2006/142 / ЕС - 2007/68 / ЕС.

Да	Нет	Аллергены
	X	Злаковые, содержащие клейковину
	X	Ракообразные
	X	Яйца
	X	Рыба
	X	Арахис и продукты, содержащие арахис
	X	Соевые бобы и продукты, содержащие сою
X		Молоко (включая лактозу)
	X	Орехи
	X	Сельдерей
	X	Люпины
	X	Моллюски
	X	Горчица
	X	Семена кунжута
	X	Диоксид Серы и сульфиты (>10мг/кг)

VI – ГМО СТАТУС

Культуры **PAL® AROM A42** не содержат генетически модифицированных организмов или производных ГМО в соответствии с определениями, установленными Регламентом 1829/2003 (ЕС) и Регламентом 1830/2003 Европейского парламента и Совета от 22/09 / 03.

VII – ПИЩЕВОЙ СТАТУС

Культуры **PAL® AROM A42** являются совместимыми технологическими добавками для применения в пищевой промышленности. Эти культуры не содержат семян или ингредиентов животного происхождения.

VIII – ИОНИЗАЦИЯ

Культуры **PAL® AROM A42** не подвержены ионизации.





IX – ESB (BSE/TSE) ДЕКЛАРАЦИЯ

Культуры **PAL® AROM A42** не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.

X - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

После получения алюминированного пакетика культуры **PAL® AROM A42** следует хранить при температуре - 18 °C в течение сроков, указанных на этикетке.

Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течении нескольких дней без ущерба для их качества.

XI – ЛЕГИТИМНОСТЬ

Пользователь должен убедиться, что этот продукт соответствует его ожиданиям и соответствующим требованиям сертификации.

Мы рекомендуем вам обратиться к Регламенту ЕС № 1169/2011 и его поправкам или к нормативным законам вашей страны.

Данный документ является КОНФИДЕНЦИАЛЬНЫМ и эксклюзивным имуществом STANDA Laboratories. Любое воспроизведение, раскрытие, публикация, в том числе в Интернете, ранее не разрешённое в письменной форме STANDA Laboratories, запрещено.

Информация, содержащаяся в этом документе, не является гарантийным обязательством и основана на состоянии наших знаний на дату, указанную в ссылке на документ. Данная документация не должна рассматриваться как исчерпывающая и не освобождает пользователя от выполнения своих обязательств.

