

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205528-4RU

Артикул № 50500

### CHOOZIT™ TA 52 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Лиофилизированные концентрированные молочные закваски для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы

#### Дозировка

Продукт	Порция
мягкий сыр 5 - 10 DCU / 100 л перерабатываемого	молока
полу-твёрдый сыр 1.25 - 5 DCU / 100 л перерабатываемого	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

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °C. Если хранение осуществляется при отрицательной температуре, перед вскрытием пакет необходимо подержать при комнатной температуре в течение 30 - 60 минут. В противном случае, это повлияет на действие культуры. Более длительное содержание при комнатной температуре уменьшит рабочие качества культуры. Перед употреблением необходимо удостовериться, что культура находится в порошкообразной форме. Добавлять прямо в перерабатываемое молоко, как только лопасти мешалки покрываются молоком. Не допускать образования пены и попадания воздуха в молоко. Важные рекомендации: если продукт превратился в плотную массу, от него необходимо избавиться. В целях осуществления контроля за риском заражения бактериофагом, следует проводить на регулярной основе очистку и дезинфекцию производственных помещений и оборудования специальными препаратами, что позволит ограничить уровень концентрации бактериофага. Для того, чтобы ограничить фаговое распространение, необходимо избегать таких систем, при которых происходит возврат части готового продукта в механизмы производственной линии.

#### Состав

Streptococcus thermophilus

#### Свойства

- Медленные термофильные штаммы.
- Прямое внесение в танк.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205528-4RU

Артикул № 50500

### CHOOZIT™ TA 52 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%

Нагреваемая в течение 20 минут при температуре 110 °С. Нормализованная до уровня pH 6.60

Температура: 37 °С

Норма внесения: 6.25 DCU / 100 л

Дельта-pH 1.1

Время для достижения дельта-pH <= 5.25 часов

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Колиформы < 10 / г [1]

энтерококки < 20 / г [2]

дрожжи < 10 / г [3]

плесень < 10 / г [3]

Staphylococci coagulase positive < 10 / г [4]

Listeria monocytogenes отсутствует в 25 г [5]

сальмонелла отсутствует в 25 г [6]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

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

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

#### Условия хранения

18 месяцев с даты изготовления при температуре <= 4 °С

#### Упаковка

Пакеты изготовлены из трёхслойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, размер упаковки, номер партии и срок хранения.

#### Количество

Картонные коробки, содержащие 50 пакетов

#### Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ TA 52 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.

#### Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-U-D

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205528-4RU

Артикул № 50500

### CHOOZIT™ TA 52 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Директиве 2000/13/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы (не являются генетически модифицированными)	
	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