

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206592-9.0RU

Артикул № 50306

DH LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Дрожжи для раскисления в процессе производства сыра

Дозировка

Продукт

созревший сыр

1 дозировка
/ 1,000 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

Рекомендуется распылить DH LYO 10 D на поверхность сыра или добавить его в "резервную смесь" в помещении для созревания.

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Debaryomyces hansenii

Свойства

- Развитие потенциальных свойств DH LYO 10 D при условиях, благоприятных для созревания сыра.
- Способность к быстрому росту, подготовка субстрата для организмов, чувствительных к кислоте, и подавление роста нежелательной грибковой микрофлоры.
- Способность к быстрой нейтрализации, развитие аромата, окрашивание корки и энзиматическая активность.
- Культура DH LYO 10 D совместима с другими желательными видами микрофлоры в процессе сыроделия.
- Усвоение сахара (только аэробных бактерий) в результате углеводного метаболизма.
- Белковый метаболизм: белковая и аминокатазная активность с высвобождением пептидов и аминокислот.
- Липидный метаболизм: деградация триглицеридов.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Клеточная концентрация	1.0E+10 CFU / порция
Устойчивость:	from 0.9E+10 to 2E+10 CFU
аэробная контаминация	< 100 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
Немолочные дрожжи и плесень	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
<i>Listeria monocytogenes</i>	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206592-9.0RU

Артикул № 50306

DH LYO 10 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

Одна упаковка: коробка, содержащая 20 пакетов

Чистота и юридический статус

DH LYO 10 D соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. 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

Халяльный продукт

Сертифицирован Исламским Пищевым Советом Европы.

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)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты ($> 10 \text{ мг/кг}$)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

Сертификат ISO 22000

Сертифицирован согласно FSSC 22000

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206592-9.0RU

Артикул № 50306

DH LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

DH LYO 10 D 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.

