

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203804-3.0RU

Артикул № 82872

CHOOZIT™ FLAV 54 LYO 5 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Ароматообразующая культура для производства сыра.

Дозировка

Продукт	Порция
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

Lactobacillus helveticus

Свойства

- CHOOZIT™ FLAV 54 LYO 5 D является специальной добавкой для использования в производстве сыра Чеддер с целью усиления вкуса, но, кроме того, в производстве других видов полутвёрдых сыров. Специальная добавка, ускоряющая процесс окисления и протеолиза, и усиливающая действие компонентов, влияющих на интенсивность и сладость вкуса.
- CHOOZIT™ FLAV 54 LYO 5 D существенно усиливает высвобождение вкуса в сыре Чеддер за счёт довольно значительного присутствия интенсивной и сладкой ноты, а также ускоряет протеолиз, сокращая затраты на созревание.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы
Клеточная концентрация в 1 порции культуры составляет мин. 1.0E+11 ufc.

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 °C

[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 °C

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 203804-3.0RU

Артикул № 82872

CHOOZIT™ FLAV 54 LYO 5 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Упаковка

Пакеты изготовлены из трёхслойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэстер). На каждом пакете указана следующая информация: название продукта, дозировка, номер партии и срок хранения при + 4°C.

Количество

Картонные коробки, содержащие 50 пакетов

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ FLAV 54 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.

Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-U-D

Халяльный продукт

Сертифицировано по системе АНА.

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	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	X	молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	

* используется в качестве питательного вещества для ферментации и употребляется микроорганизмами в процессе производства. Компания Danisco Cultures установила, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов.

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.

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203804-3.0RU

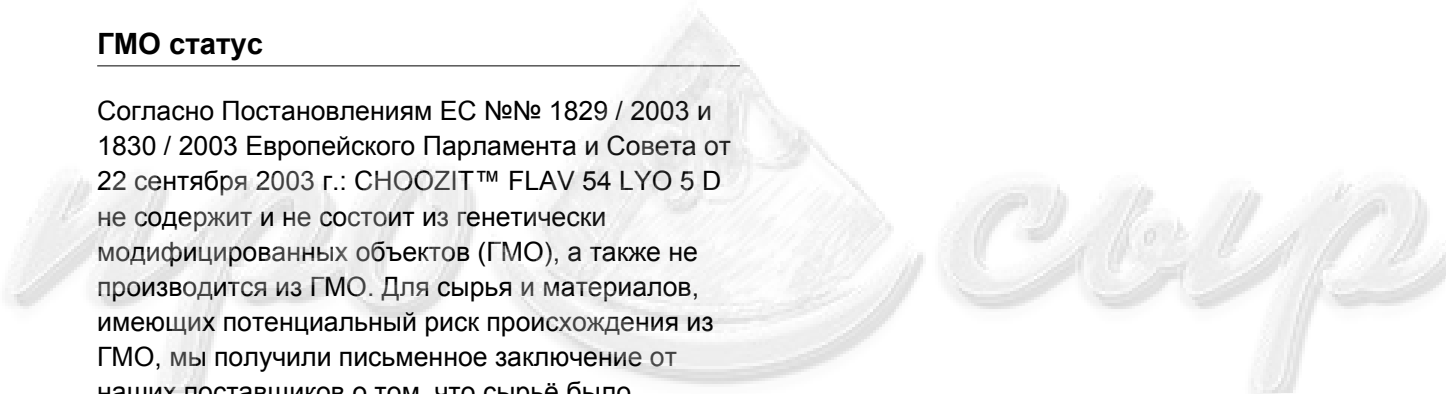
Артикул № 82872

CHOOZIT™ FLAV 54 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 54 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»](#)