

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206597-3RU

Артикул № 50151

PC HP 6 LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Лиофилизированная культура плесени для сыра

Дозировка

Продукт Порция

Камамбер 3 - 5 порции / 1,000 л молока
Стабилизированный бри 5 - 8 порции / 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

Прямое внесение в молоко для производства сыра
Приготовление раствора для использования в виде спрея: перед использованием регидратировать лиофилизированный порошок на обогащённой триптоновой среде (хлорид натрия, триптон, глюкоза в течение 16 ч при температуре 4 °С).

Состав

Penicillium candidum

Свойства

-Средняя высота и плотность,
- Быстрый рост,
- Промежуточный липолиз.
- PC HP 6 LYO 10 D обеспечивает сохранение белого цвета и стабильности поверхности продукта под обёрткой, влияет на скорость роста плесени и сохранение стабильности при процессе созревания.
- PC HP 6 LYO 10 D стимулирует ферментативную активность, способствует развитию аромата и защищает от загрязнения нежелательными микроорганизмами.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Клеточная концентрация 2.0E+09 / порция
Устойчивость: 1.8E+9 - 4.0E+9 CFU

enterobacteriaceae < 10 / г [8]

энтерококки < 10 / г [2]

Коагулаза-положительный стафилококк < 10 / г [12]

Сульфитредуцирующие анаэробы < 10 / г [9]

инородные дрожжи и плесень < 10 / г [10]

инородная мезофильная аэробная флора < 100 / г [11]

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 °С

[12] NF V08-057 Ноябрь. 1994 часть 1

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

[10] V08-059 Ноябрь. 1995

[11] V08-051 Фев. 1999 (PCA + 9 % молока + 0.02 % пимарицина)

[13] NF V08-055, Август 1997

[14] NF V08-052, Май 1997

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206597-3RU

Артикул № 50151

PC HP 6 LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

6 месяцев после отправки при 4 °C
18 месяцев от даты производства при температуре
<= -18 °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

PC HP 6 LYO 10 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 (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