

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206517-3RU

Артикул № 50579

YO-MIX™ 300 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Описание

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

Дозировка

| Продукт | Порция |
|------------------------------|--|
| yogurt | 10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока |
| сквашенные молочные продукты | 10 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока |

Температура от 33С до 43С.

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 °С. 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
Lactobacillus delbrueckii подвид bulgaricus

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206517-3RU

Артикул № 50579

YO-MIX™ 300 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Свойства

- Лиофилизированная форма облегчает хранение и обращение с культурами.
- YO-MIX™ 300 LYO 100 DCU является смесью отобранных штаммов, предназначенная для прямого внесения в перерабатываемое молоко. Смеси были тщательно подобраны для удовлетворения нужд потребителя в плане кислотообразования, формирования текстуры и вкуса.
- Культуры в YO-MIX™ 300 LYO 100 DCU дают быстрое нарастание кислотности до уровня pH 4.60 - 4.50, а затем более медленное нарастание кислотности для достижения более низкого уровня pH. Данная отличительная черта позволяет осуществлять контроль за уровнем pH, что очень важно для сохранения постоянного качества продукта.

Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%

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

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Температура: | 42 °C |
| Норма внесения: | 20 DCU / 100 л |
| Дельта-pH | 1.35 |
| Время для достижения дельта-pH | <= 3.5 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 °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

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206517-3RU

Артикул № 50579

YO-MIX™ 300 LYO 100 DCU

YO-MIX™ Yogurt Cultures

Чистота и юридический статус

YO-MIX™ 300 LYO 100 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

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