

PRODUCT DESCRIPTION - PD 237855-2.0RU

Артикул № 1257385

CHOOZIT™ Eyes 2 LYO 2 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Концентрированная, лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Дозировка

Продукт	Dose
Твердые сыры/Эмменталь/Сыр Бэби Швейцарский	0.02 - 0.1 D / 100 l
Американский сыр, швейцарской сыр	0.01 - 0.02 D / 100 l
Полутвердые сыры/сыры типа Мааздам/быстрозревающие сыры с большими глазками	0.1 - 0.3 D / 100 l

Для получения сыров другого типа с глазками, много времени созревания, обогащения вкуса дополнительной флорой или глазков другого вида просьба обратиться в компанию Даниско.

Рекомендации по применению

Перед вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Срезать уголок и в стерильных условиях добавить культуру в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

Propionibacterium freudenreichii subsp. *shermanii*

Свойства

100 % *Propionibacterium freudenreichii* подвид *shermanii*. Данная культура используется для производства швейцарских сыров, а также для производства сыров с большими глазками. Культура способствует образованию характерных глазков и формированию аромата в готовом продукте. Пропионовая кислота и CO₂ производится путем сбраживания молочной кислоты, вырабатываемой микроорганизмами основной культуры (преимущественно *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus bulgaricus* в швейцарских сырах).

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества – стандартные показатели и методы

ОМЧ пропионовокислые бактерии	>= 1.0E+12 CFU / D
аэробная контаминация <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 КОЕ/г
дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
Споры Клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре <= -18 °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 237855-2.0RU

Артикул № 1257385

CHOOZIT™ Eyes 2 LYO 2 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Eyes 2 LYO 2 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

Имеет сертификат Кошерности

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

* используется в качестве питательного вещества для ферментации. Подразделение Danisco установило, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов. Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

PRODUCT DESCRIPTION - PD 237855-2.0RU

Артикул № 1257385

CHOOZIT™ Eyes 2 LYO 2 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Дополнительные сведения

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели.

ГМО статус

CHOOZIT™ Eyes 2 LYO 2 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.

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.