

# PCPSM

## Спецификация



### Общая информация

#### Описание

В состав PCPSM входит специально отобранный быстрорастущий штамм *Penicillium camemberti*, ранее *Penicillium candidum*, который обеспечивает равномерную и контролируемую обработку поверхности при производстве сыров с белой плесенью.

Рекомендуется использовать культуру PCPSM при возникновении проблем с посторонними плесеньями, поскольку культура PCPSM оказывает сильное ингибирующее воздействие на развитие плесневых грибов *Mucor* и *Rhizopus*, которые вызывают проблемы при производстве сыров с белой плесенью.

Рост PCPSM приводит к очень быстрому образованию тонкой белой корочки со средней плотностью и хорошей адгезией. Средняя липолитическая и низкая протеолитическая активность обеспечивают развитие типичного грибного аромата, а также не допускают образования плесневого или химического запаха, как это может произойти при использовании других быстрорастущих противогрибковых штаммов. Оптимальный противогрибковый эффект достигается при применении PCPSM в сочетании со стандартной плесневой культурой. Если используется только PCPSM, рекомендуется использовать более высокую дозировку продукта (например, в два раза выше).

#### Применение

В стерильных условиях растворите порошкообразную культуру в воде и выдержите в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что культура хорошо растворилась, периодически помешивая. Суспензия может использоваться путём прямого внесения в молоко или путём распыления на поверхность сыра.

#### Ротация

PCAM

#### Технические параметры

Информация получена при лабораторных условиях, поэтому её можно воспринимать в качестве рекомендаций.

Параметр	Значение
Липолитическая активность	Средняя
Протеолитическая активность для сыра	Низкая
Температура для роста	12-25°C
Противоплесневая активность	Высокая
Скорость покрытия	Высокая

#### Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
<i>Penicillium camemberti</i> PCPSM	Мин. $2 \times 10^9$ КОЕ/дозу	M81 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	M10 (ISO 7932)
Коагулаза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 1 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
<i>Escherichia coli</i>	< 1 КОЕ/г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
Листерия моноцитогенная*	Не обнаружено в 25 г	M13 (ISO 11290-1-2)
Нежелательные плесени	< 10 КОЕ/г	M34
Дрожжи	< 10 КОЕ/г	M33
<i>Salmonella</i> spp*	Не обнаружено в 25 г	M12 (ISO 6785/IDF 93)

\*Анализируется на регулярной основе. Аналитические методы доступны по запросу.

#### Тяжёлые металлы

Тяжёлый металл	Значение (ppm)
Pb (свинец)	< 1 ppm
Hg (ртуть)	< 0.03 ppm
Cd (кадмий)	< 0.1 ppm

\*Анализируется на регулярной основе.

## Спецификация

<b>Паспорт безопасности</b>	<p>Продукт не является вредным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Регламент REACH, статья 31).</p> <p>Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления дополнительной информации, которая может помочь пользователю при работе с продуктом.</p> <p>Информация о безопасности доступна по запросу.</p>
<b>ГМО статус</b>	<p>Микроорганизмы Сакко не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой (ЕС) №2001/18/ЕС.</p> <p>Данный продукт не требует особой маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Регламентами (ЕС) №1829/2003 и №1830/2003.</p>
<b>Аллергены</b>	<p>Используемые сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы и сульфиты, люпин и моллюски.</p> <p><b>Данный продукт содержит МОЛОКО.</b></p> <p>Список аллергенов соответствует Регламенту (ЕС) №1169/2011.</p>
<b>BSE/TSE статус</b>	<p>Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Регламентом ЕМА №410/01 Редакция 3.</p>
<b>Другая информация</b>	
<b>Красители</b>	<p>Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Регламентом (ЕС) №1333/2008.</p>
<b>Упаковка</b>	<p>Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен.</p> <p>Упаковочный материал является пищевым.</p>
<b>Условия хранения и срок годности</b>	<p>Культуры рекомендуется хранить при температуре <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (<math>-0.4^{\circ}\text{F}</math>) или ниже.</p> <p>При этой температуре и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.</p>
<b>Сертификат анализа</b>	<p>Сертификат анализа на партию доступен по запросу.</p>
<b>Сертификаты</b>	
<b>Общая сертификация</b>	<p>Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a>.</p>
<b>Кошер</b>	<p>Культуры Сакко обычно имеют сертификат КОШЕР. С доступными сертификатами можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a>.</p>
<b>Халяль</b>	<p>Культуры Сакко обычно имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С доступными сертификатами можно ознакомиться на сайте <a href="http://www.saccosystem.com">www.saccosystem.com</a>.</p>
<b>Сервис и техническое обслуживание</b>	<p>Пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором для получения рекомендаций и инструкций по выбору культур и по вопросам их применения в производстве.</p> <p>Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.</p>
<b>Ответственность</b>	<p>Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и предоставлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается.</p> <p>Этот документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.</p>