

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206700-9.0RU

Артикул № 50474

CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

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

Рекомендации по применению

Хранить в сухом месте при температуре < 4 °C. 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. В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Lactococcus lactis подвид lactis биоотряд diacetylactis
Носитель:
Сахароза
Мальтодекстрин

Свойства

- Благодаря продуцированию диацетила, CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU используется для усиления аромата.
- Прямое внесение в молоко или сливки.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества – стандартные показатели и методы

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

Клеточная концентрация > = 2,0E+10 / DCU

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206700-9.0RU

Артикул № 50474

CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

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

Продажа единицы: 1 картонная коробка содержит 50 пакетиков.

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. 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

Халальный продукт

Продукт сертифицирован по системе Халал

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 206700-9.0RU

Артикул № 50474

CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001
Сертификат ISO 22000
Сертифицирован согласно FSSC 22000

ГМО статус

CHOOZIT™ MD 88 LYO 50 DCU 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.

СЫРОМАНИЯ
ТОВАРЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ