

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206735-10.0RU

Артикул № 11203063

### CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Описание

Концентрированная, лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

Определённая многовидовая культура

#### Дозировка

Продукт	Порция
полу-твёрдый сыр	10 - 15 DCU / 100 л
твёрдый сыр	7 - 10 DCU / 100 л

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.

#### Свойства

CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU представляет собой культуру с профилем сквашивания от умеренного до быстрого без сбразивания цитратов, используемую в производстве полутвёрдых и твёрдых сыров. Благодаря добавлению *Lb. helveticus* и *Lb.lactis*, CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU обладает более высокой степенью протеолитической активности, чем чисто мезофильные культуры, что способствует улучшению аромата полутвёрдых и твёрдых сыров.

#### 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

*Lactococcus lactis* подвид *lactis*  
*Lactococcus lactis* подвид *cremoris*  
*Streptococcus thermophilus*  
*Lactobacillus helveticus*  
*Lactobacillus lactis*

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 206735-10.0RU

Артикул № 11203063

### CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:

восстановленное сухое молоко с содержанием сухих веществ 9 %  
нагреваемая при температуре  $95\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

вносимое количество: 1 упаковка / 1,000 л

температура сквашивания:

60 мин. при температуре  $32\text{ }^{\circ}\text{C}$

через 40 мин. поднять температуру до  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

20 мин. при температуре  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$

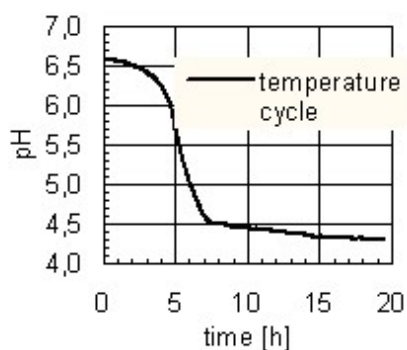
240 мин. при температуре  $37\text{ }^{\circ}\text{C}$

через 60 мин. понизить температуру до  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$

14 часов при температуре  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$

уровень pH после 5 ч  $5.75 \pm 0.15$

Standard acidification curve



#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

Клеточная концентрация  
стрептококки 1.0 (0.5-5.0)E+10 / г [UM-015]  
молочнокислые бактерии 1.0 (0.5-5.0)E+09 / г [UM-009]  
лактококк 1.0 (0.5-5.0)E+11 / г [UM-003]

немолочнокислые бактерии < 100 / г [UM-030]  
enterobacteriaceae < 1 / г [UM-031]  
дрожжи и плесень < 10 / г [UM-017]  
энтерококки < 10 / г [UM-033]  
Staphylococcus aureus < 1 / г [UM-034]  
споры клостридии < 10 / г [UM-037]  
Bacillus cereus < 10 / г [UM-041]  
сальмонелла отсутствует в 25 г [UM-038]  
listeria отсутствует в 25 г [UM-039]

\* не подлежит обязательной проверке в каждой выработанной партии, но гарантируется внедрением системы HACCP, а также гигиеническими стандартами, принятыми на производстве и среди персонала.

#### Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

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 206735-10.0RU

Артикул № 11203063

### CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Alp 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.

#### 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)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

#### 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.

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 206735-10.0RU

Артикул № 11203063

### CHOOZIT™ Alp LYO 100 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

#### ГМО статус

---

<material1> 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.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)