

LAF-4

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 9 PI EU RU 01-05-2018

Описание

Сыр

Моноштаммовая дрожжевая культура, происходящая из традиционного сыроделия Франции. SWING LAF культуры очень важны для сыроделия, поскольку они влияют на процесс нейтрализации сгустка, его текстуру и аромат. Наиболее типично использование дрожжей в традиционном производстве сыра из сырого молока, но редко импользуются в производстве сыров промышленным способом. Тем не менее, добавление таких контролируемых дрожжевых культур может значительно улучшить качество промышленно производимых сыров. Дрожжевые культуры могут применяться для придания сбалансированного аромата и образования CO₂ в средних или больших количествах при производстве кефирных продуктов. Культура может применяться для образования CO₂ в средних или больших количествах.

Состав культур:

Kluyveromyces marxianus subsp. *marxianus*

Код продукта: 200865

Размер 10 U

Тип Пакеты в коробке

Цвет: Белый

Тип: SWING

Форма: Порошок

Хранение и обращение

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 12 месяцев с даты производства, при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

Применение

Применение

Дрожжевые культуры в мягких сырах с белой плесенью и мажущихся и смешанных сырах с корочкой. Дрожжи будут расти в молоке, как и в сгустке. Их функции это

- придание аромата

- предотвращение появления горького вкуса (из-за аминопептидазной активности)

Для продуктов кефирного типа, дрожжи используются в сочетании с мезофильными и термофильными молочнокислыми микроорганизмами и идеально подходят для резервуарных, термостатных и питьевых продуктов.

Для поддержания оптимальной активности, состав и рекомендуемые уровни внесения для этой культуры были тщательно разработаны с применением уникальных штаммов микроорганизмов, новейших достижений биотехнологии и более чем 140-летним опытом, накопленным молочной промышленностью.

Внимание: применение культуры в количествах ниже рекомендуемого уровня внесения может привести к нежелательным отклонениям в качестве продукта, снижению производственной эффективности, потерям продукции на выходе, потенциальным проблемам с ферментацией и увеличению риска фаговой атаки.

LAF-4

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 9 PI EU RU 01-05-2018

Указания по применению

Добавить культуру в молоко перед созреванием или распределить по поверхности сыра сразу после процесса засолки, с помощью омывания или орошения. Для прямого внесения в молоко не требуется дополнительных мер. Для применения на поверхности:

1) растворите суспензию в 1 литре стерильной воды

2) хорошо встряхните

1 литра приготовленного раствора достаточно для применения к 250 кг сыра, необходимо использовать не дольше, чем в течение суток после приготовления.

раг Для продуктов типа кефира: добавляется в молоко вместе с DVS культурой в процессе наполнения танка.

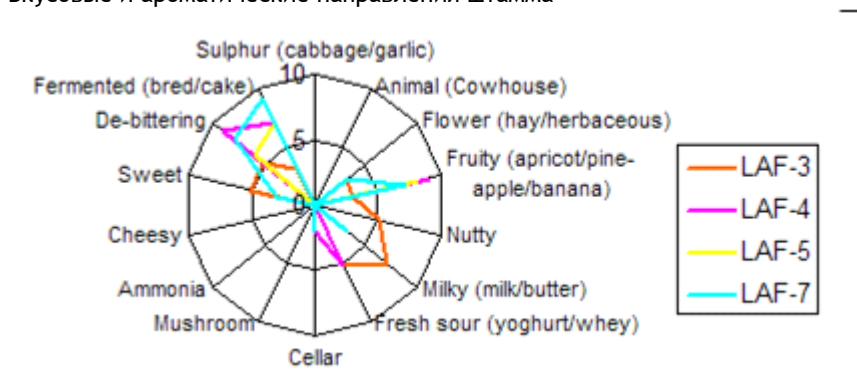
Ассортимент

В линейке культур серии SWING присутствует несколько штаммов дрожжей (чистых или смесей) с разнообразными свойствами. Обратитесь в локальное представительство нашей компании для получения более полной информации.

Техническая информация

Профиль аромата

Вкусовые и ароматические направления штамма



Physiological Data

	LAF-3	LAF-4	LAF-5	LAF-7
Профиль аромата	мягкий сливочный	сильный фруктовый/	средний фруктовый	слегка дрожжевой/фруктовый
CO2 образование	low	средний/высокий	средний	средний/высокий
Аминопептидазная активность	средний	высокий	средний	высокий
Рост при 12° C	высокий	высокий	высокий	средний
Толерантность к поваренной соли	очень высокий	низкий	низкий	средний
Температура	мин 2-4° C, макс 35° C, оптим. 20-30° C			
Профиль сквашивания	- лактоза - галактоза	+ лактоза + галактоза	+ лактоза + галактоза	- лактоза + галактоза

ПРОЧИЕ СВЕДЕНИЯ

Культуры не подавляются pH при нормальных условиях производства сыра.

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

LAF-4

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 9 PI EU RU 01-05-2018

Информация о применении в специальном питании

Кошерный:	Кошерные культуры, за искл. Пасхи
Халяль:	Сертифицирован
VLOG:	соответствует

Законодательство

Культуры Chr. Hansen серии SWING® удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Микроорганизмы, участвующие в процессе созревания, признаны безопасными для потребления человеком.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

В случае, если продукт будет использоваться в условиях, отличных от рекомендуемых, компания не может гарантировать полной безопасности. В случае, если Вы планируете использовать культуры в другой области, чем описано в этой спецификации, рекомендуем обратиться за консультацией к специалистам компании.

Маркировка

Предлагаемая маркировка: «дрожжевая культура», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

Товарные знаки

Названия продуктов, наименования концептов, логотипы, бренды и другие товарные знаки, на которые даны ссылки в этом документе, напечатанные крупным, жирным шрифтом, содержащие значок ® или символ «ТМ», являются собственностью компании «Chr. Hansen A/S» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

Техническая поддержка

Сотрудники компании Chr. Hansen, также как и лаборатории по развитию продуктов, доступны для получения более подробной информации.

Дополнительная информация

Продукт поставляется в коробках по 25 штук.

LAF-4

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 9 PI EU RU 01-05-2018

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза* LAF-4 не содержит ГМО и обозначенные как ГМ составляющие**. В соответствии с требованиями Европейского законодательства к маркировке конечного продукта**, мы можем информировать, что применение LAF-4 не предусматривает маркировку ГМ конечного пищевого продукта. Позицию компании Chr. Hansen по ГМО можно найти: www.chr-hansen.com

* Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 г. о преднамеренном сбросе в окружающую среду генетически модифицированных организмов и аннулировании Директивы 90/220/ЕЕС.

** Положение (ЕС) № 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г. о генетически модифицированных продуктах питания и кормах. Положение (ЕС) № 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г., касающееся возможности контроля и маркировки генетически модифицированных организмов, а также возможности контроля над продуктами питания и кормами, производимыми из генетически модифицированных организмов и внесении изменений в Директиву 2001/18/ЕС.

Информация об аллергенах

Список самых распространенных аллергенов в соответствии с Актом по пищевым аллергенам и защитой потребителей от 2004 (FALCPA) США и Регламентом 1169/2011/ЕС с последующими изменениями.	Присутствует как ингредиент в продукте
Злаковые, содержащие глютен* и продукты их переработки	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет
Арахис и продукты его переработки	Нет
Соя продукты ее переработки	Нет
Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)	Нет
Орехи * и продукты их переработки	Нет
Список аллергенов дан только в соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011/ЕС	
Сельдерей и продукты его переработки	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет
Кунжут и продукты его переработки	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет
Диоксид серы и сульфиты (добавленные), если их общее содержание составляет более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	Нет

* Общее определение аллергенов содержится в Регламенте ЕС 1169/2011, прил. II, см. законодательство ЕС на странице: <http://eur-lex.europa.eu/>

(1) Аллерген присутствует в ферментационной среде.