

Нормативно-техническая документация

В ответ на растущий интерес со стороны рынка к сыру Тильзитер компания Хр.Хансен совместно с Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия (ВНИИМС, Углич) разработала Нормативно-техническую документацию на сыр «Тильзитер Премиум».

В документацию включен следующий ассортимент сыров «Тильзитер Премиум»:

- » Сыр «Тильзитер Премиум» массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 55%.
- » Сыр в зависимости от продолжительности созревания:
 - сыр «Тильзитер Премиум» молодой;
 - сыр «Тильзитер Премиум» зрелый;
 - сыр «Тильзитер Премиум» выдержанный.
- » Сыр в зависимости от индивидуальных органолептических характеристик:
 - сыр «Тильзитер Премиум»;
 - сыр «Тильзитер Премиум» сливочный;
 - сыр «Тильзитер Премиум» пикантный.
- » Сроки созревания сыра:
 - 21 сутки - молодой;
 - 30 суток - зрелый;
 - 45 суток - выдержанный.

При изготовлении сыров «Тильзитер Премиум» регламентировано применение традиционного сырья, используемого при производстве сыров: молока, функционально необходимых для производственного процесса ингредиентов и основных материалов.

Информация о сыре

Источник молока

Используют цельное молоко высокого качества.

Происхождение

Тильзитер - это созревающий полутвердый сыр в красной обмазке, который был произведен в бывшем восточнопрусском городе Тильзит в начале 1800-х годов. Отсюда и происходит оригинальное название сыра Тильзитер. Интересно, что в настоящее время город Тильзит, в котором и началась история знаменитого сыра называется Советск и относится к Калининградской области.

Характеристики сыра

Сегодня Тильзитер в основном производится в Германии и продается в форме бруска весом 3-5 кг, упакованного в фольгу. Многие сорта производятся с и без красной обмазки (безкорковые) и с массовой долей жира в сухом веществе 30-50%. Они могут быть круглыми, прямоугольными или в форме бруска. Тильзитер имеет пластичное тесто и светло-желтый цвет. Сырное тесто имеет множество маленьких глазков неправильной формы.

Физико-химические показатели

pH: 5.15-5.4.

Жир в сухом веществе: 30-50%. Влага: 43-51%.

Соль: до 2%.

За дополнительной информацией обращайтесь:

ООО «Хр. Хансен»

+7 (495) 221-05-06

www.chr-hansen.com/ru



**Сыр
Тильзитер**

CHR HANSEN

Improving food & health

Рекомендации для крупных предприятий (10 000-15 000 л смеси)

Базовые культуры, форма - замороженные

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Характеристики культуры		
			Тип культуры	Скорость образования кислоты	Вклад во вкус
DVSDCC 265, 275	700 U на 10 000 л	712229 712230	Мезофильно-термофильная	Высокая	Выраженный сырный, пряный
DVS DCC Mild 1, 2, 3, 4, 5	500 U на 10 000 л	721610 721611 721612 721613 721614	Мезофильно-термофильная	Высокая	Читсый свежий сливочный
Easy-Set Flora C1050, 1060, 1070	500 U на 10 000 л	708655 708657 715518	Мезофильная LD	Средняя	Сливочный
Easy-Set C-300, 301, 352, 303, 304, 351	500 U на 10 000 л	684140 708598 687493 691066 708596	Мезофильная LD	Умеренная	Выраженный сливочный

Черный - без газообразования

Синий - среднее газообразование

Оранжевый - высокое газообразование

Созревательные культуры, форма - замороженные

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Вклад во вкус
DVS CR 540	500 U на 5 000-10 000 л	704719	Сливочный, сырный
CR Bouquet		710317	Свежий, фруктовые нотки
CR Mature		710315	Выраженный сырный, зрелый
CR Buttery		710314	Сливочный
SDMB-4, 6	500 U на 5 000-10 000л	704913 704916	Усиление сливочности, ажурный рисунок за счет газообразования

Молокосвертывающие ферменты, форма - жидкие

Наименование фермента	Дозировка	Тип фермента	Код позиции	Плотность текстуры	Качество сыворотки
CHY-MAX M 1000	3,5 мл на 100 л	FPC ²	127602	Плотная	Отличное
CHY-MAX Supreme 1000		FPC	178602	Плотная	Отличное
Naturen Extra 220	16 мл на 100 л	Животный	115205	Средняя	Хорошее

Черный - стандартный выход и низкая склонность к горечи

Синий - максимальный выход и минимальная склонность к горечи

Рекомендации для средних предприятий (5 000-7 500 л смеси)

Базовые культуры

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Тип культуры	Скорость образования кислоты	Вклад во вкус
Замороженные культуры					
DVS DCC 265, 275	350 г на 5000 л	707701 707702	Мезофильно-термофильная	Высокая	Выраженный сырный, пряный
DVS DCC 260	350 U на 500 л	704687	Мезофильно-термофильная	Высокая	
Easy-Set Flora C 1050, 1060, 1070	375 U на 7 500 л	712227 712228 715519	Мезофильная LD	Средняя	Сливочный
Easy-Set C-501, 502, 503	500 U на 5000 л	710342 708597 708599	Мезофильная LD	Умеренная	Выраженный сливочный
Сухие культуры					
DVS DCC 260	350 U на 500 л	668195	Мезофильно-термофильная	Высокая	Выраженный сырный, пряный
DVS DCC 290		702933			

Синий - среднее газообразование

Оранжевый - высокое газообразование

Созревательные культуры, форма - замороженные

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Вклад во вкус
DVS CR 540	500 U на 5 000-10 000 л	704719	Сливочный, сырный
CR Bouquet		710317	Свежий, фруктовые нотки
CR Mature		710315	Выраженный сырный, зрелый
CR Buttery		710314	Сливочный

Молокосвертывающие ферменты

Наименование фермента	Дозировка	Тип фермента	Код позиции	Плотность текстуры	Качество сыворотки
Жидкие ферменты					
CHY-MAX M 1000	3,5 мл на 100 л	FPC	127602	Плотная	Отличное
CHY-MAX Supreme 1000		FPC	178602	Плотная	Отличное
CHY-MAX M 200	17,5 мл на 100 л	FPC	127504	Плотная	Отличное
CHY-MAX Extra	6 мл на 100 л	FPC	117504	Плотная	Отличное
Naturen Extra 220	16 мл на 100 л	Животный	115205	Средняя	Хорошее
Сухие ферменты					
CHY-MAX Extra NB	1,6 г на 100 л	FPC	142515	Плотная	Отличное
CHY-MAX M 2500 Powder	1,5 г на 100 л	FPC	147214	Плотная	Отличное

Черный - стандартный выход и низкая склонность к горечи

Синий - максимальный выход и минимальная склонность к горечи

Рекомендации для небольших предприятий (до 500 л смеси)

Базовые культуры, форма - сухие лиофилизированные

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Тип культуры	Скорость образования кислоты	Вклад во вкус
DVS Flora Danica	50 ед. на 500л	713582	Мезофильная LD	Умеренная	Выраженный сливочный
	10 ед. на 100л	713630		Умеренная	
DVS CHN-11	50 ед. на 500 л	713490		Средняя	
DVS CHN-19		713582	Средняя		
DVS RST-743	50 ед. на 500 л	713592	Мезофильно-термофильная	Высокая	Умеренно сливочный
DVS RSF-736		713619		Высокая	Сливочный
DVS RSF-742		713618		Высокая	Пряный

Черный - без газообразования

Синий - среднее газообразование

Оранжевый - высокое газообразование

Созревательные культуры, форма - сухие лиофилизированные

Наименование культуры	Дозировка	Код продукта	Тип культуры	Вклад во вкус
DVS LH-B02	50 ед. на 500л	713584	L. helveticus	Ореховые пряные нотки, ускоряет созревание, положительно влияет на структуру сыра

Молокосвертывающие ферменты

Наименование фермента	Дозировка	Тип фермента	Код позиции	Плотность текстуры	Качество сыворотки
Жидкие ферменты					
CHY-MAX M 1000	3,5 мл на 100 л	FPC	127602	Плотная	Отличное
CHY-MAX Supreme 1000		FPC	178602	Плотная	Отличное
CHY-MAX M 200	17,5 мл на 100 л	FPC	127504	Плотная	Отличное
CHY-MAX Extra	6 мл на 100 л	FPC	117504	Плотная	Отличное
Naturen Extra 220	16 мл на 100 л	Животный	115205	Средняя	Хорошее
Сухие ферменты					
CHY-MAX Extra NB	1,6 г на 100 л	FPC	142515	Плотная	Отличное
CHY-MAX M 2500 Powder	1,5 г на 100 л	FPC	147214	Плотная	Отличное
Naturen Premium 1400 NB	2,5 г на 100 л	Животный	140714	Средняя	Отличное
Hansen sticks (стики)	1 стик на 50 л	FPC	142425	Средняя	Хорошее

Черный - стандартный выход и низкая склонность к горечи

Синий - максимальный выход и минимальная склонность к горечи

Оранжевый - стандартный выход и минимальная склонность к горечи

¹ - ферментативно произведенный химозин