

B.LINENS BL-2

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

Описание

Селекционированный одиночный штамм, источник которого, традиционное сыроделие. Brevibacterium это одна из важнейших поверхностных бактерий из-за её роли в окраске поверхности сыра и образования вкуса и аромата.

Состав:

Brevibacterium linens

| Код продукта: | Размер | Тип упаковки |
|----------------------|---------------|---------------------|
| 200701 | 10ед | Пакеты в коробке |

Цвет: Бледно-оранжевый

Формат: SWING

Форма: Лиофилизированные гранулы

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 7 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.

Применение

Область применения

Культура может применяться в производстве мягких сыров в обмазке, полутвёрдых сыров, мягких сыров с плесенью, или мягких сыров с плесенью и обмазкой на поверхности.

Рекомендуемые дозировки

От 2 до бед/1000л молока или 100кг свежего сыра

Способ применения

Культура может быть внесена в молоко в момент наполнения танка и/или путём обмывания или распыления раствора. Так как эта культура не растёт при низком уровне pH, смесь для сыра следует заквашивать с использованием SWING® LAF нейтрализующих дрожжей и/или GEO культур.

Ассортимент

Несколько штаммов Brevibacterium с различными характеристиками входят в ассортимент SWING®.

B.LINENS BL-2

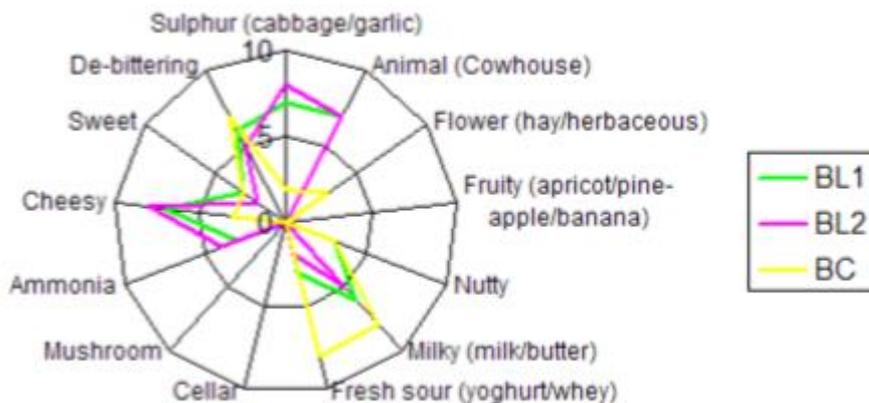
Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

Техническая информация

Вкусовой профиль

Тенденции вкусовых и ароматических характеристик штамма



Оценка вкуса и аромата была сделана с использованием образца сыра созревшего при 12°C.

Физиологическая информация

| | BL-1 | BL-2 | BC |
|-------------------------|--|---|---|
| Пигментация | оранжевый | светло-оранжевый | непигментируемый |
| Протеолиз | высокий | средний | высокий |
| Активность деметилазы | средняя | средняя | высокая |
| Воздействие температуры | мин.8 °C, макс. 35 °C, оптимальная 30 °C | | |
| Воздействие pH | рост при показателях выше pH 5.5 | | |
| Воздействие соли | без ингибирования до 8% NaCl | | |
| Воздействие кислорода | строго аэробная культура | | аэробная, но оказывает эффект на сырную пасту |
| Вкусовой профиль | мягкий сырный аромат, сбалансированный, с лёгкими оттенками серы | сырный аромат, сбалансированный, с лёгкими оттенками серы | молочный |

Дополнительная информация

Культура улучшает текстуру, смягчая сгусток.

B.LINENS BL-2

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

Статус пищевой принадлежности

Кошерность: Кошерный, за исключением Passover

Халяль: Сертифицирован

VLOG: Подтвержден

Законодательство

Культуры Хр. Хансен удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Дрожжевые культуры в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, тем не менее, мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

Международный стандарт качества GMP внедрен на всех заводах Хр. Хансен. Компания Хр. Хансен провела оценку микробиологических, физических и химических рисков на всех заводах по производству и дистрибьюции молочных, винодельческих и мясных культур. Контрольные точки (CP's) и критические контрольные точки (CCP's) основаны на оценке риска. Для каждого завода устанавливаются системы ХАССП.

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: «дрожжи» или «культура дрожжей», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

Торговая Марка

Названия продуктов, названия концепций, логотипов, брендов и других товарных знаков, упомянутых в этом документе, независимо от того, отображаются ли они крупным шрифтом, жирным шрифтом или с символом ® или ТМ, являются собственностью Хр. Хансен А/С или используются по лицензии. Товарные знаки, указанные в этом документе, не могут быть зарегистрированы в вашей стране, даже если они отмечены знаком ®.

Техническая поддержка

Для получения дополнительной информации и технической поддержки обращайтесь в Центр прикладных технологий и исследований Хр. Хансен.

B.LINENS BL-2

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что **B.LINENS BL-2 не содержит ГМО и не содержит сырья с ГМО-маркировкой****. В соответствии с европейским законодательством по маркировке готовой пищевой продукции ** мы можем информировать, что использование **B.LINENS BL-2 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте**. Позиция компании Хр. Хансен по ГМО находится по адресу: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Policies%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety).

* Директива 2001/18/ЕС Европарламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

** Директива (ЕС) No 1829/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам.

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 касающаяся прослеживаемости и маркирования генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов, и дополняющая Директиву 2001/18/ЕС.*

Информация об аллергенах

| Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками | Наличие как ингредиента в продукте |
|---|------------------------------------|
| Зерновые содержащие клейковину* и продукты на базе зерновых | Нет |
| Ракообразные и продукты на основе ракообразных | Нет |
| Яйца и продукты на основе яиц | Нет |
| Рыба и продукты на основе рыбы | Нет |
| Арахис и продукты на основе арахиса | Нет |
| Соя и продукты на основе сои | Нет |
| Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу) | Да |
| Орехи* и продукты на основе орехов | Нет |
| Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС | |
| Сельдерей и продукты на основе сельдерея | Нет |
| Горчица и продукты на основе горчицы | Нет |
| Семена кунжута и продукты на их основе | Нет |
| Моллюски и продукты на базе моллюсков | Нет |
| Люпин и продукты на его основе | Нет |
| Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2 | Нет |

* Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссии 1169/2011, приложение II относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu