

YC-X16

Информация о продукте
Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

Описание

Термофильная культура серии YoFlex®

Состав

Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus
Streptococcus thermophilus

Код продукта:	Размер	Тип упаковки
614038	20 X 500 ед.	Пакеты в коробке
617225	25 X 200 ед.	
713508	30 X 50 ед.	

Цвет: от бесцветного до слегка розоватого или коричневатого

Формат: FD-DVS

Форма: лиофилизированные гранулы

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 24 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.
При +5°C срок годности не менее 6 недель.

Применение

Область применения

Культура используется для производства йогурта с мягким вкусом, высокой вязкостью и низким пост-окислением. Подходит для термостатного, резервуарного и питьевого йогуртов.

Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

Количество заквашиваемого молока	250л	1000л	2500л	5000л	10000л
Количество DVS культуры	50ед.	200ед.	500ед	1000ед	2000ед

Состав и рекомендации по дозировкам внесения данной культуры были тщательно разработаны с использованием уникальных штаммов микроорганизмов, передовой биотехнологии и более 140 лет накопленного опыта работы в молочной промышленности для получения оптимальных характеристик готового продукта.

Предупреждение: Снижение рекомендованной дозировки внесения культуры может привести к нежелательной вариабельности качества готового продукта, ухудшению эффективности

YC-X16

Информация о продукте

Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

производства, снижению выхода готового продукта, нарушению процесса сквашивания и повышенному риску атаки бактериофагов.

Способ применения

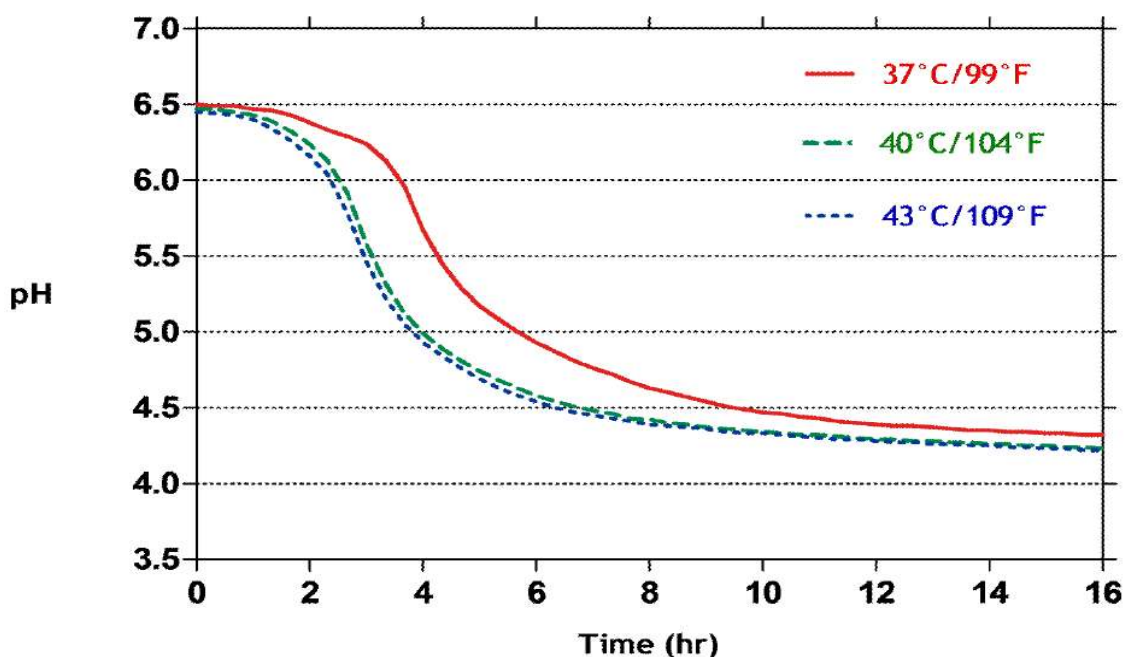
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко при медленном перемешивании. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта. Рекомендуемая температура сквашивания 35-45°C. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым технологическим схемам.

Ассортимент

Ассортимент YoFlex® DVS® культур варьируется от очень мягких до ярко-выраженных вкусов с широким диапазоном вязкости.

Техническая информация

Кривая сквашивания



Условия ферментации:

Лабораторное молоко 9,5% сухих веществ: 140°C/8 сек – 100°C/30 мин

Доза внесения: 500ед/2500л.

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

YC-X16

Информация о продукте
Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

Статус пищевой принадлежности

Кошерность: Кошерный, за исключением Passover
Халяль: Сертифицирован
VLOG: Подтвержден

Законодательство

Культуры Chr. Hansen удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Молочнокислые бактерии 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 Chr. Hansen. Компания Chr. Hansen 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 система HACCP.

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

Торговые марки

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 Chr. Hansen A/S 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.

УС-Х16

Информация о продукте
 Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что УС-Х16 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 УС-Х16 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Chr.Hansen по ГМО находится по адресу: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About_us/Policies_and_positions/Quality_and_product_safety).

* Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента 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 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам.

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента 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