**Описание**

Культуры серии FreshQ представляют собой комбинацию традиционных молочнокислых бактерий, которые осуществляют процесс подавления нежелательных дрожжей и плесеней в молочнокислых продуктах. Этот эффект достигается путем активного участия в процессе естественной ферментации.

**Состав**

*Lactobacillus paracasei*

*Lactobacillus rhamnosus*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код продукта:** | 708256 | **Цвет:**  | От бесцветного до светлого красноватого или коричневого |
| **Размер:** | 20 x 500 ед | **Формат:** | FD-DVS |
| **Тип:** | Пакеты в коробке | **Форма:** | Гранулы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код продукта:** | 708602 | **Цвет:**  | От бесцветного до светлого красноватого или коричневого |
| **Размер:** | 25 x 100 ед | **Формат:** | FD-DVS |
| **Тип:** | Пакеты в коробке | **Форма:** | Гранулы |

**Хранение и обращение**

< - 18 °C / < 0 °F

**Срок годности**

Не менее 24 мес с даты производства при условии соблюдения рекомендаций изготовителя по хранению.

**Информация по патенту:** в процессе

**Применение**

**Использование**

Культуры добавляются в комбинации с обычными заквасочными культурами при производстве кисломолочных продуктов. Культуры разработаны для применения, например, в творогах, свежих сырах, йогуртах и сметане.

**Рекомендуемые дозировки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество молока (л/гал) | 5000/1300 | 10000/2600 | 20000/5200 |
| Количество DVS культуры (ед) | 500 | 1000 | 2000 |

**Указания по применению**

Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить замороженные культуры непосредственно в пастеризованное молоко при медленном перемешивании. Перемешивать 10 – 15 минут для равномерного распределения культур в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашим предлагаемым рецептам.

**Аналитические методы**

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

**Информация о применении в специальном питании:**

**Кошерность:** есть, за искл Пасхи

**Халяльность:** сертифицирована

**VLOG:** сертифицирован

**Законодательство**

Культуры Chr. Hansen удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/EC. Молочнокислые бактерии в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, но мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

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: «молочнокислая культура» или «заквасочная 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.

**Информация о ГМО**

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что FreshQ 5 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 FreshQ 5 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Chr. Hansen's позиция компании по ГМО находится: www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety.

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

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

*Директива (EC) 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/EC.*

**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,** содержащиеклейковину 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/EC** |  |
| **Сельдерей** и продукты на основе сельдерея | Нет |
| **Горчица** и продукты на основе горчицы | Нет |
| **Семена кунжута** и продукты на их основе | Нет |
| **Люпин** и продукты на его основе | Нет |
| **Моллюски** и продукты на базе моллюсков | 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