

## MIC SALSA-1

Информация о продукте  
Версия: 9 PI EU EN 6-13-2016

### Описание

Селекционная созревательная культура, используемая в производстве традиционных сыров. SALSA используется для создания аромата и вкуса в сыре, где необходим сернистый\традиционный привкус сырого молока. Культуру так же можно использовать для изменения текстуры сыра или для придания окраски поверхности сыра, а также для сыров с обмазкой корки.

### Состав:

Staphylococcus xylosum

<b>Код продукта:</b>	201026	674033	<b>Цвет:</b>	Бесцветные
<b>Размер</b>	10ед.	40ед.	<b>Формат:</b>	SWING
<b>Тип упаковки</b>	Пакеты в коробке		<b>Форма:</b>	Порошок

### Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

### Срок годности

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

### Применение

#### Область применения

Культуру можно использовать в производстве всех видов обмазочных сыров или сыров со смешанной коркой. Культура воздействует на текстуру, делая ее более мягкой и уменьшает время созревания.

Использование дрожжей (например, LAF) усиливает рост и эффективность культур SALSA.

#### Рекомендуемая дозировка

1 - 4 единиц (U) / на 1000 л молока или на 100 кг свежего сыра.

#### Способ применения

Внесите культуру в молоко до сычужного свёртывания и/или нанесите на поверхность сыра через несколько часов после посолки, путём распыления или обливания. Для непосредственного внесения в молоко (рекомендуемый метод, за искл. сыров с прожилками) не требуется специальных мер предосторожности.

Для распыления или обмывания:

# MIC SALSA-1

Информация о продукте

Версия: 9 PI EU EN 6-13-2016

1) Разбавить суспензию в стерильной воде с 1% содержанием соли (NaCl).

2) Хорошо взболтать перед использованием.

Приготовленное разведение в количестве 1 л достаточно для использования на 250кг сыра.

Разведение необходимо использовать в день приготовления

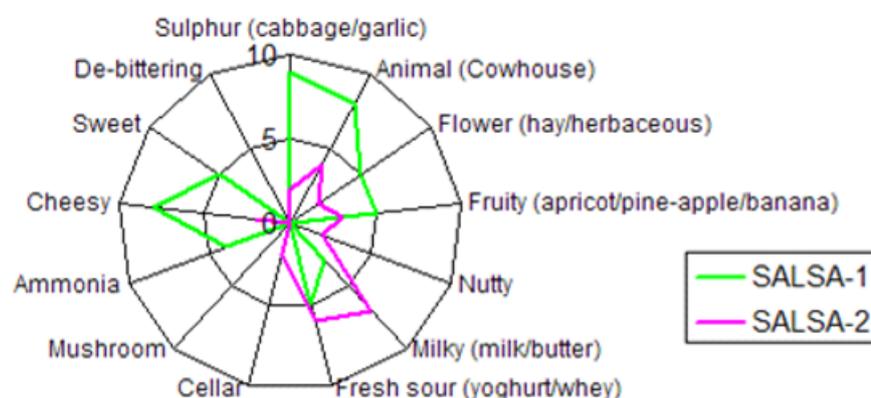
## Ассортимент

Культуры данной серии включают SALSA-1 и SALSA-2

## 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

	<b>SALSA-1</b>	<b>SALSA-2</b>
Пигментация	Светло оранжевый	Бежевый
Протеолиз	Высокий	Средний
Эстеразная активность	Высокий	Средний
Влияние температуры	Мин 4°C, max 38°C, оптимум 30°C	
Влияние pH	Рост выше pH 5.2	
Влияние соли	Нет ингибирования до NaCl>8%	
Влияние кислорода	Аэро-анаэробные культуры	
Профиль вкуса	Хороший баланс фермерского вкуса	Мягкий

### Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

# MIC SALSA-1

Информация о продукте

Версия: 9 PI EU EN 6-13-2016

## Статус пищевой принадлежности

<b>Кошерность:</b>	Кошерный, за исключением Passover
<b>Халяль:</b>	Сертифицирован
<b>VLOG:</b>	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 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», 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.

# MIC SALSA-1

Информация о продукте

Версия: 9 PI EU EN 6-13-2016

## Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что SALSA-1 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 SALSA-1 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 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
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
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](http://www.eur-lex.europa.eu)