



Закваска DVS GF655

Перевод

## Технические характеристики продукта

Version-Oct 2023

### 1. Описание продукта

**Формат продукта:** Лиофилизированный порошок

**Состав:** *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*

*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*

### Область применения

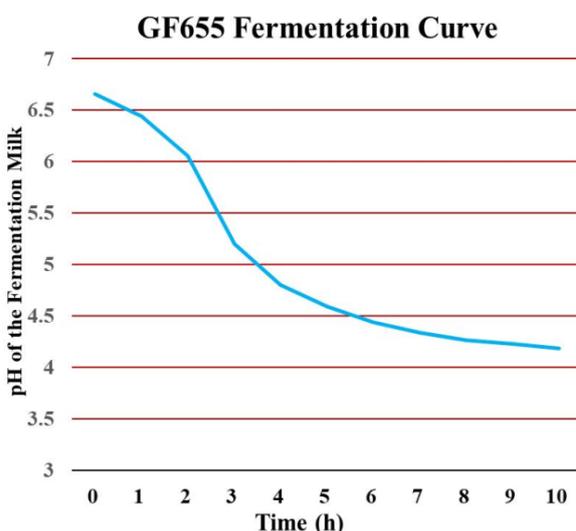
Для прямой ферментации молочных десертных йогуртов

### 2. Рекомендуемая дозировка

Молоко для ферментации - 200 U/1000 л

### 3. Режим ферментации

#### Кривая сквашивания



Условия ферментации: 10%-ное обезжиренное восстановленное молоко, стерилизованное при температуре 99°C в течение 30 минут, ферментированное при температуре 42°C (pH ±0.15).

### 4. Условия хранения и срок годности

При хранении при температуре -18°C или ниже срок годности составляет 18 месяцев.

**5. Инструкция по применению** Перед вскрытием продезинфицируйте упаковку раствором гипохлорита натрия или другими подходящими дезинфицирующими средствами, а затем вытрите насухо чистой и сухой салфеткой. Откройте упаковку и добавьте закваску в пастеризованный продукт. Перемешайте на низкой скорости в течение 15-30 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта, не допуская попадания воздуха в молоко и образования пузырьков.

- Для обеспечения качества продукта содержимого пакета следует использовать за один прием.

### 6. Требования к качеству

**Внешний вид:** Беловатый или светло-желтый порошок, наблюдаемый невооруженным глазом при естественном освещении.

**Содержание воды, %** ≤ 8

**Колиформные бактерии, КОЕ/г** ≤ 10 г/л

**Плесневые грибы, дрожжи, КОЕ/г** ≤ 10

**Патогенные бактерии** Отрицательный

(*Listeria monocytogenes*

/*Сальмонелла*/золотистый стафилококк)

#### Тяжелые металлы

Свинец (Pb), мг/кг ≤ 1,0

Мышьяк (As), мг/кг ≤ 0,5



BIOGROWING CO., LTD.

BioGrowing, Reliable for a Better World.

#### **7. Упаковка и транспортировка**

- Упаковка: 200 ед в упаковке.
- Упаковочный материал: пакетики из композитной алюминиевой фольги.
- Требования к транспортировке: В транспортном средстве следует использовать холодильную систему и поддерживать чистоту. Его не следует смешивать или перевозить с токсичными или загрязненными предметами. Во время транспортировки следует принимать меры для предотвращения сдавливания и попадания солнечных лучей и дождя. Во время погрузки и разгрузки обращайтесь с ним осторожно и избегайте падения.

#### **8. Правила техники безопасности и правовые нормы**

Штаммы микроорганизмов, содержащиеся в этой

закваске, включены в список видов микроорганизмов для использования

в пищевых продуктах, указанный в документе Национальной комиссии здравоохранения

"Список видов микроорганизмов для использования в пищевых продуктах"

(Документ № 4 от 2022 года). Кроме

того, сырье и добавки, используемые в продукте, соответствуют

соответствующим пищевым стандартам или нормативным актам.

Biogrowing Co., Ltd., 10666, улица Сонгзе, промышленная зона Цинпу, Шанхай, 201700, Китай;

Телефон: +86 21 3920 5777; Электронная почта: sales@biogrowing.com