



Закваска DVS GF-BY02

Перевод

Технические характеристики продукта

Version- July. 2024

1. Описание продукта

Формат продукта: Лиофилизированный порошок

Состав: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*

Область применения

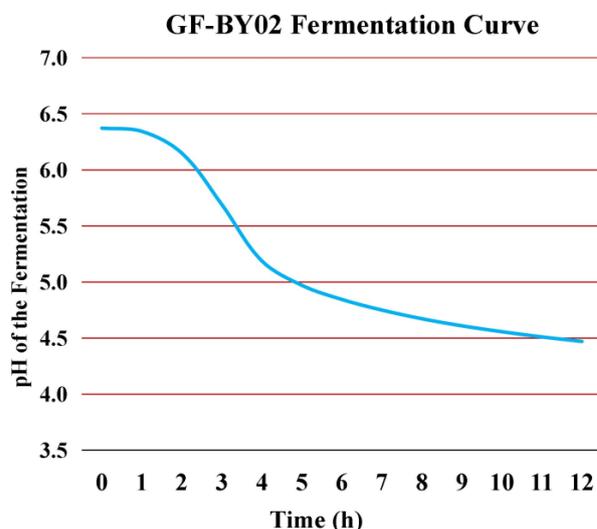
Рекомендуется для резервуарных ферментированных продуктов и ряженки

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 115°C в течение 20 минут, ферментированное при температуре 39°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