

CHR HANSEN*Improving food & health***NATUREN® Premium 1400 NB**

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

Описание

NATUREN® Premium 1400 NB – стандартизованный молокосвертывающий фермент, изготовленный из экстрактов телячьих желудков. Продукт содержит молокосвертывающий фермент, обладающий высокой специфичностью к каппа-казеину, что приводит к образованию очень хорошего сгустка. Общая протеолитическая активность также оказывает влияние на развитие вкуса и текстуры сыров. Активный молокосвертывающий фермент - химозин (ЕС 3.4.23.4) и говяжий пепсин (ЕС 3.4.23.1). Обозначение «NB» значит, что фермент не содержит консервантов. Так как консервант бензоат помогает поддерживать микробиологическое качество продукта, компания настоятельно рекомендует следовать температурным режимам хранения и транспортировки продуктов с маркировкой «NB». Если такой возможности нет, следует использовать жидкие или сухие ферменты, содержащие консерванты.

Код продукта:	141214	Температура хранения:	<20°C
Размер:	20x0,5 кг	Условия:	Хранить в сухом месте, в закрытой оригинальной таре.
Тип:	Банка		

Срок годности

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

Срок годности после вскрытия составляет три месяца при условии соблюдения условий хранения.

Условия транспортирования

Продукт нужно транспортировать при температуре окружающей среды

Информация о патенте

Запатентован.

Применение**Использование**

NATUREN® Premium 1400 NB можно применять для производства любых типов сыров; твердых, полу-твердых, мягких, с плесенью, низкожирных и различных видов творогов

Рекомендуемые дозировки

30 – 60 IMCU/л молока.

Точная дозировка коагулянтов зависит от следующих факторов: тип сыра, температура и pH молока-сырья, характеристики культуры и дозировок хлорида кальция и хлорида натрия. Эти факторы могут различаться в зависимости от страны, молока и дня. Но точную дозировку можно подобрать для конкретных условий.

Указания по применению

Нагреть молоко до температуры сквашивания. Рекомендуем растворить 1 часть фермента в 10-50 частях воды перед использованием. pH воды должен быть ниже 6.4 и не содержать хлора. Если pH и хлор не контролируются в воде, то мы рекомендуем смешать 80 % холодной воды с 20 % холодного молока и использовать этот раствор для работы. Раствор фермента нужно добавить в молоко немедленно при перемешивании в течение 2-3 минут для лучшего распределения фермента в массе.

Состав

Хлорид натрия, пепсин, химозин.

NATUREN® Premium 1400 NB

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

Спецификация

Свойства

Средняя активность: 1400 IMCU/г Гарантированная активность >= 1300,0 IMCU/г
 Гарантированная активность – это минимальная активность в конце срока годности.

Состав:

Тип фермента: Животный фермент Состав фермента: Химозин: 81-86 %
 Пепсин: 14-19 %

Физические свойства

Цвет: От бежеватого до коричневатого Форма: Гранулированный порошок
 Растворимость: Водорастворимый Запах: Характерный

Цвет продукта может варьироваться от партии к партии. Это не оказывает влияния на активность.

Микробиологические

ОМЧ:	показатели:	Дрожжи и плесени:	< 10 КОЕ/г
Клостридии:	< 1000 КОЕ/г	Колиформы:	< 10 КОЕ/г
E. Coli:	< 10 КОЕ/г	Сальмонелла:	Отсут в 25 г
Коагулаз-позитивные стафилококки:	Отсут в 25 г	Листерия	Отсут в 25 г

Комментарии

Методы доступны по запросу.

Продукт соответствует рекомендуемым спецификациям чистоты для пищевых ферментов ФАО/ВОЗ, экспертного комитета по пищевым добавкам (JECFA) и Кодексу пищевых химических веществ (ФСС) по спецификациям для тяжелых металлов свинца (≤ 5 ppm), кадмия (≤ 0,5 ppm), ртути (≤ 0,5 ppm) и мышьяка (≤ 3 ppm).

Сертификат анализа

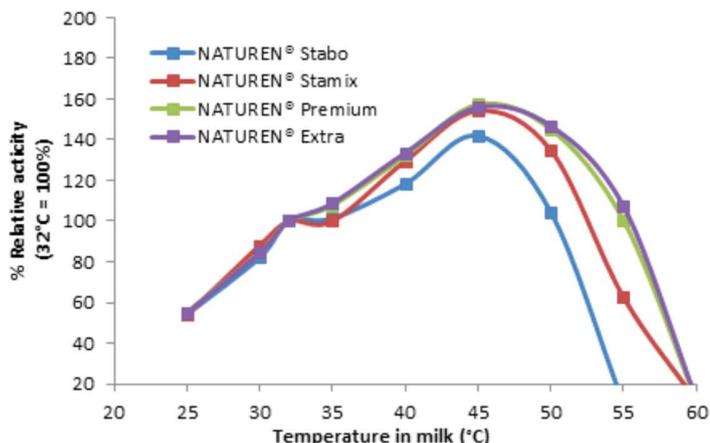
Сертификат анализа (CoA) обычно присутствует в сопроводительных документах на товар.

Техническая информация

Температура

Относительная активность различных коагулянтов зависит от температуры. Для этого продукта температурный оптимум составляет примерно 36-40 °С.

Влияние температуры на свертывающую активность различных коагулянтов.



NATUREN® Premium 1400 NB

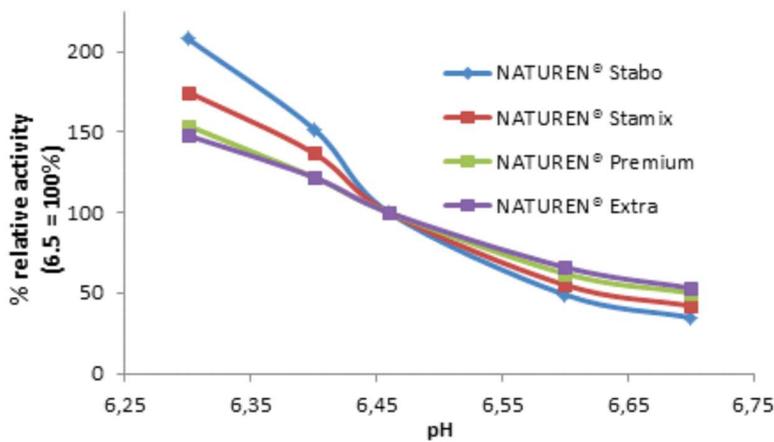
Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

pH

Активность коагулянта зависит от pH; чем ниже pH, тем выше активность.

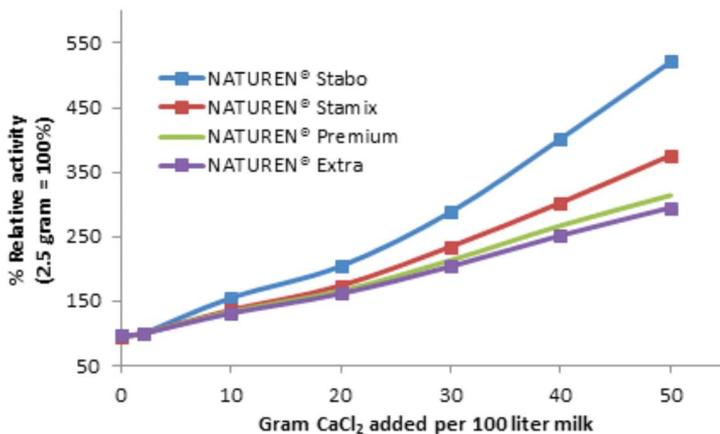
Влияние pH на свертывающую активность различных коагулянтов.



Кальций

Добавление хлорида кальция к молоку повышает активность коагулянта из-за снижения pH, а также имеет эффект агрегации. Но чрезмерное использование хлорида кальция может придать сыру горечь.

Влияние pH на свертывающую активность различных коагулянтов.



CHR HANSEN*Improving food & health***NATUREN® Premium 1400 NB**

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

Стабильность

Остаточная молокосвертывающая активность в сыворотке после пастеризации в течение 15 сек при pH > 6.0 и температуре 72 °C.

NATUREN Stabo	>5 %	HANNILASE L	>30 %	CHY-MAX	<1 %
NATUREN Stamix	>2 %	HANNILASE XP	< 1 %	CHY-MAX M	<1 %
NATUREN Premium	<2 %	THERMOLASE	<1%	CHY-MAX Special	<1 %
NATUREN Extra	<2 %	MICROLANT Supreme	<1%		

Техническая поддержка

Сотрудники компании Chr. Hansen, также как и лаборатории по развитию продуктов, доступны для получения более подробной информации.

Информация о применении в специальном питании:**Кошерность:** кошерный**Халяльность:** не сертифицируется**Вегетарианский:** нет**VLOG:** подтвержден**Правила обращения**

Для получения детальной информации ознакомьтесь с Листом безопасности. Ферменты могут вызвать раздражение при вдыхании или контакте с кожей, в зависимости от индивидуальной чувствительности. Использование средств индивидуальной защиты, таких как перчатки, очки, респираторы, снижает риск раздражения. Дополнительные инструкции содержатся в «Руководстве по безопасному обращению с микробиальными ферментными препаратами», опубликованном Ассоциацией изготовителей и производителей ферментных продуктов и брошюре «Безопасная работа с ферментами» Технической ассоциации ферментов.

В соответствии с требованиями европейского законодательства, отходы упаковочных материалов этих продуктов должны обрабатываться как опасные отходы. В других странах эти отходы можно отнести к обычным отходам и утилизировать соответствующим образом, предварительно промыв достаточным количеством воды, чтобы удалить остатки ферментов.

Законодательство

Этот продукт соответствует рекомендуемым JECFA-(FAO/WHO) и FCC спецификациям для ферментов пищевого класса. Применение ферментов в пищевой промышленности регулируется государственным законодательством и регламентом ЕС 1333/2008. Однако система одобрения, содержащаяся в этом регламенте, еще не полностью внедрена и применяется. Компания своевременно получит одобрение по этой системе. Также мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт удовлетворяет требованиям законодательства Франции, в частности определению «фермент» согласно декрету № 69-475.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Маркировка

Продукт является технологическим вспомогательным средством. Согласно требованиям законодательства указание его в маркировке готовой продукции не требуется.

NATUREN® Premium 1400 NB

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

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 ®.

*** № патентов**

EP 0758380, US 5,888,966, AU 684162, AU 701254, NZ 285373

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что NATUREN® Premium 1400 NB 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 NATUREN® Premium 1400 NB 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/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)	Нет
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
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 комиссией 200/13 , приложение IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu