

Спецификация

Закваска DVS GF689

(Версия-декабрь. 2024)

1.Описание продукта: лиофилизированный порошок.

Состав: *Streptococcus salivarius subsp.thermophilus* , *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus*

Для прямого внесения в танк, подходит для производства кисломолочных продуктов (йогурта).

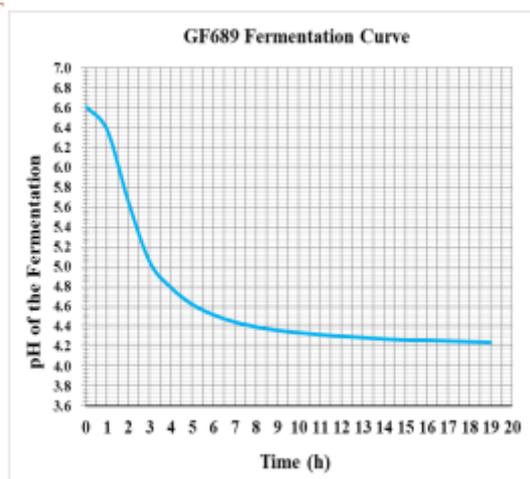
2.Рекомендуемая дозировка

Применение	Рекомендуемая дозировка
Кисломолочные продукты	100-200 U/1000 л

Для производства кисломолочных продуктов (йогурта) резервуарным способом.

Характеристики готового продукта: мягкий кисломолочный вкус , гладкая структура, средняя вязкость.

3. Кривая сквашивания



Условия ферментации: 10%-ное обезжиренное восстановленное молоко, стерилизованное при 99°C в течение 30 минут, ферментированное при 43 °C (pH ± 0,15). Дозировка 200 Ед/г.

4.Условия хранения и сроки годности:

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

5. Инструкция по применению

Продезинфицируйте упаковку перед вскрытием используется раствор гипохлорита натрия или другие подходящие дезинфицирующие средства, а затем вытрите насухо чистой и сухой тканью. Откройте упаковку и-добавьте закваску в пастеризованный молочную смесь. Перемешивайте на низкой скорости в течение 15-30 минут, пока закваска не распределится равномерно, не допуская попадания воздуха в молоко или молочную смесь и образования пузырьков. Для гарантии качества продукта, содержимое упаковочного пакета следует использовать за один раз.

6. Показатели безопасности

Показатель	Спецификация	Норматив/ссылка
Внешний вид	Бежевый или светло-желтый порошок	Наблюдение невооруженным глазом при естественном освещении
Содержание воды %	≤8	GB 5009.3
БГКП, КОЕ/г	≤ 10	GB 4389.3
Плесневые грибы, дрожжи КОЕ/г	≤ 10	GB 4789.15
Патогенные бактерии		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Отрицательный	GB 4789.30



Salmonella	Отрицательный	GB 4789.4
Staphylococcus aureus	Отрицательный	GB 4789.10

Тяжелые металлы		
Свинец (Pb), мг/кг	≤ 1.0	GB 5009.12
Мышьяк (As), мг/кг	≤ 0.5	GB 5009.11

7. Упаковка и транспортировка

Упаковка: 200U за упаковку.

Упаковочный материал: пакетики изготовлены из композитного пакета из 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 воздействия солнечного света и дождя. Во время погрузки и разгрузки обращайтесь с ним осторожно и не роняйте.

8. Безопасность и правовые нормы

Штаммы микроорганизмов, содержащиеся в этой закваске культура включена в список видов микроорганизмов для использования в пищевых продуктах, как указано в документе Национальной комиссии здравоохранения "Список видов микроорганизмов для использования в пищевых продуктах" (Документ № 4 от 2022 года). Кроме того, сырье, материалы и добавки, используемые в продукте, соответствуют соответствующим пищевым стандартам или соответствующим нормативным актам.



BIOGROWING CO., LTD.
BioGrowing, Reliable for a Better World.

Biogrowing Co., Ltd. № 10666 Songze Road, промышленная зона Цинпу, Шанхай, 201700, Китай; Телефон: +86 21 3920 5777; Электронная почта: sales@biogrowing.com