

**ST-BO1**

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

**Описание**

Термофильная культура, содержащая штаммы, отобранные по их свойствам умеренного продуцирования молочной кислоты и низкого постокисления.

**Состав***Streptococcus thermophilus*

**Код продукта:** 100183  
**Размер:** 25 X 200 U  
**Тип:** Пакет в коробке

**Цвет:** От бесцветного до бежеватого  
**Формат:** FD-DVS  
**Форма:** Гранулы

**Хранение и обращение**

&lt; - 18 °C / &lt; - 0 °F

**Срок годности**

Не менее 24 мес с даты производства при условии соблюдения рекомендаций изготовителя по хранению. При температуре +5С срок хранения составляет минимум 6 недель.

**Применение****Использование**

Культура в основном применяется для производства мягких сыров, с низким пост окислением, например, стабилизированных сыров и современного Камамбера, или Эмменталья. Культуру можно использовать самостоятельно (для стабилизированных мягких сыров), или в комбинации с другой молочноуислой заквасочной культурой, например *Lactobacillus helveticus* ( для сыра Эмменталь).

**Рекомендуемые дозировки**

Как правило, 1000 U лиофилизированной DVS культуры соответствует 100 л активной производственной закваски. Несмотря на это, специфические дозировки должны определяться экспериментально перед использованием.

Количество молока (л/ф)	5 00	2 000	5 000	10 000	15 000	20 000
Количество DVS культуры ( U \ ед)	50	200	500	1 000	1 500	2 000

**Указания по применению**

Культуру рекомендуется вносить в танк( молоко) вместе с основной закваской.

Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить замороженные культуры непосредственно в пастеризованное молоко в танке при медленном перемешивании. Перемешивать 10 – 15 минут для равномерного распределения культур в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашим предлагаемым рецептам.

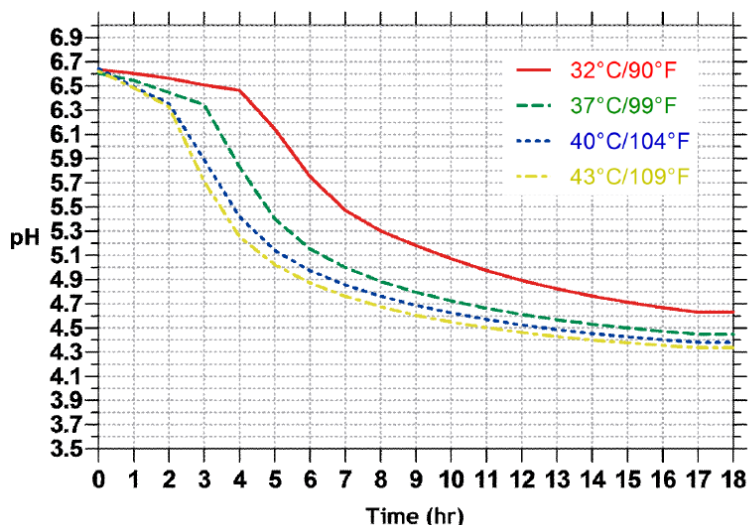
**ST-BO1**

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

**Ассортимент**

ST-BO1 - производится в замороженной и сухой лиофилизированной формах. Серия так же включает –ST-BO1; SSC-2; SSC-4; SSC-17; SSC-100 и SSC-101 ( только в замороженной форме).

**Техническая информация****Кривая кислотообразования**

Условия ферментации:

Лабораторное молоко 9,5% сухих в-в, 140°C / 8 сек – 100 °C / 30 минут.

**Аналитические методы**

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

**Информация о применении в специальном питании:**

**Кошерность:** есть, за искл Пасхи

**Халяльность:** сертифицирована

**VLOG:** сертифицирован

**Законодательство**

Культуры Chr. Hansen удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Молочнокислые бактерии в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, но мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

**Пищевая безопасность**

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» или «стартовая культура», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

**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 «TM»,

**ST-B01**

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

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 ®.

**Техническая поддержка**

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

**Информация о ГМО**

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что ST-B01 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 ST-B01 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](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
<b>Зерновые</b> , содержащие клейковину и продукты на базе зерновых	Нет
<b>Ракообразные</b> и продукты на основе ракообразных	Нет
<b>Яйца</b> и продукты на основе яиц	Нет
<b>Рыба</b> и продукты на основе рыбы	Нет
<b>Арахис</b> и продукты на основе арахиса	Нет
<b>Соя</b> и продукты на основе сои	Нет
<b>Молоко</b> и продукты на основе молока (включая лактозу)	Да
<b>Орехи*</b> и продукты на основе орехов	Нет
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
<b>Сельдерей</b> и продукты на основе сельдерея	Нет
<b>Горчица</b> и продукты на основе горчицы	Нет
<b>Семена кунжута</b> и продукты на их основе	Нет
<b>Люпин</b> и продукты на его основе	Нет
<b>Моллюски</b> и продукты на базе моллюсков	Нет
<b>Диоксид серы</b> 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](http://www.eur-lex.europa.eu)