

SA-500

Информация о продукте
Версия: 8 PI EU EN 03-14-2016

Описание

Культура содержит смесь термофильных штаммов. Обеспечивает быстрое кислотообразование, высокую устойчивость к бактериофагу и положительно влияет на вкус и консистенцию сыра.

Состав:

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactobacillus helveticus

Streptococcus thermophilus

| | | | | |
|----------------------|------------------|----------|----------------|-----------------------------------|
| Код продукта: | 710466 | 711574 | Цвет: | От белого до слегка коричневатого |
| Размер | 20X50ед | 20X500ед | Формат: | FD-DVS |
| Тип упаковки | Пакеты в коробке | | Форма: | Лиофилизированные гранулы |

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 24 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.
При +5°C срок годности не менее 6 недель.

Применение

Область применения

Культура в основном применяется при производстве сортов твердого сыра (например, Пармезан, Reggiano, Sardo, Goya и Roomy) которые характеризуются плотной и зернистой текстурой. Культура обеспечивает многокомпонентный, зрелый сырный аромат со сладкими, фруктовыми и ореховыми нотами.

Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

| | | | | |
|----------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Количество заквашиваемого молока | 5,000л | 10,000л | 15,000л | 20,000л |
| Количество DVS культуры | 500ед | 1000ед | 1,500ед | 2000ед |

Состав и рекомендации по дозировкам внесения данной культуры были тщательно разработаны с использованием уникальных штаммов микроорганизмов, передовой биотехнологии и более 140 лет накопленного опыта работы в молочной промышленности для получения оптимальных характеристик готового продукта.

SA-500

Информация о продукте

Версия: 8 PI EU EN 03-14-2016

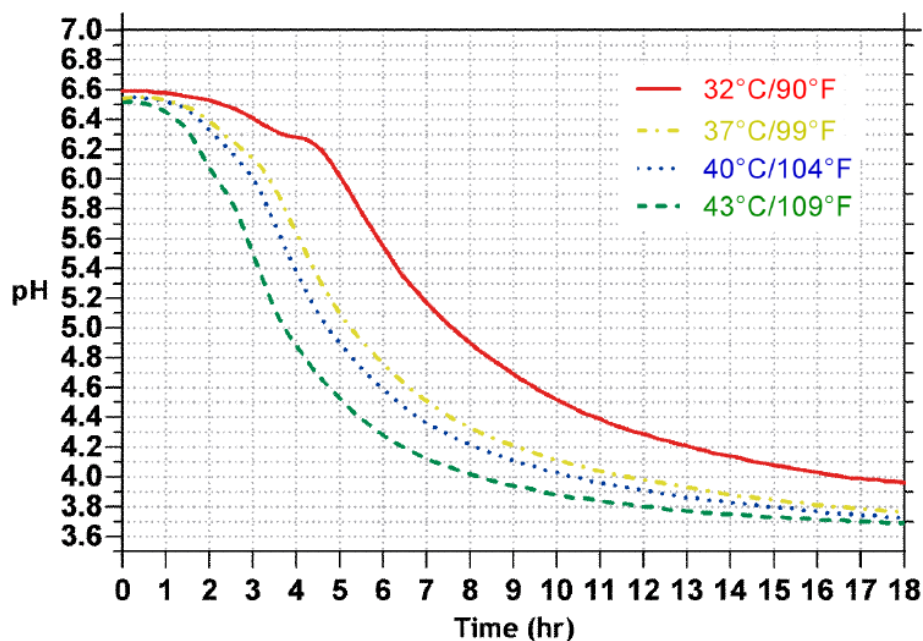
Предупреждение: Снижение рекомендованной дозировки внесения культуры может привести к нежелательной вариабельности качества готового продукта, ухудшению эффективности производства, снижению выхода готового продукта, нарушению процесса сквашивания и повышенному риску атаки бактериофагов.

Способ применения

Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить замороженные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым технологическим схемам.

Техническая информация

Кривая сквашивания



Условия ферментации:

Молоко лабораторное 9.5 % T.S.: 140°C/8 сек. - 100°C/30 мин. Соотношение: 500ед/5000л

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

SA-500

Информация о продукте

Версия: 8 PI EU EN 03-14-2016

Статус пищевой принадлежности

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Кошерность: | Кошерный, за исключением Passover |
| Халяль: | Сертифицирован |
| VLOG: | Подтвержден |

Законодательство

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

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

Международный стандарт качества GMP внедрен на всех заводах Хр. Хансен. Компания Хр. Хансен провела оценку микробиологических, физических и химических рисков на всех заводах по производству и дистрибьюции молочных, винодельческих и мясных культур. Контрольные точки (CP's) и критические контрольные точки (CCP's) основаны на оценке риска. Для каждого завода устанавливаются системы HACCP.

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.

Торговая Марка

Названия продуктов, названия концепций, логотипов, брендов и других товарных знаков, упомянутых в этом документе, независимо от того, отображаются ли они крупным шрифтом, жирным шрифтом или с символом ® или ТМ, являются собственностью Хр. Хансен А/С или используются по лицензии. Товарные знаки, указанные в этом документе, не могут быть зарегистрированы в вашей стране, даже если они отмечены знаком ®.

Техническая поддержка

Для получения дополнительной информации и технической поддержки обращайтесь в Центр прикладных технологий и исследований Хр. Хансен.

SA-500

Информация о продукте

Версия: 8 PI EU EN 03-14-2016

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что SA-500 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 SA-500 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Хр. Хансен по ГМО находится по адресу: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Policies%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety).

* 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) | Да |
| 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 |
| Моллюски и продукты на базе моллюсков | Нет |
| Люпин и продукты на его основе | Нет |
| Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2 | Нет |

* Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссии 1169/2011, приложение II относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu