

XPL-35

Информация о продукте

Версия: 1 PI EU EN 09-27-2021

Описание

Смесь мезофильной гомоферментативной культуры, тип О и термофильной культуры. Культура является хорошим структурообразователем, придает продукту мягкий вкус и не продуцирует CO₂.

Состав:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis

Streptococcus thermophilus

Код продукта:

723688

Размер

25X200ед

Тип упаковки

Пакеты в коробке

Цвет: От белого/кремового до слегка розоватого или коричневатого

Формат: FD-DVS

Форма: Лиофилизированные гранулы

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 24 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.

Применение

Область применения

Культура используется в производстве ферментированных молочных продуктов:

- Сметана
- Кварк
- Продукты кефирного типа

Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

| | | | |
|---------------------------------|-------|-------|-------|
| Количество сквашиваемого молока | 1000л | 2000л | 5000л |
| Количество DVS культуры | 100ед | 200ед | 500ед |

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.

XPL-35

Информация о продукте

Версия: 1 PI EU EN 09-27-2021

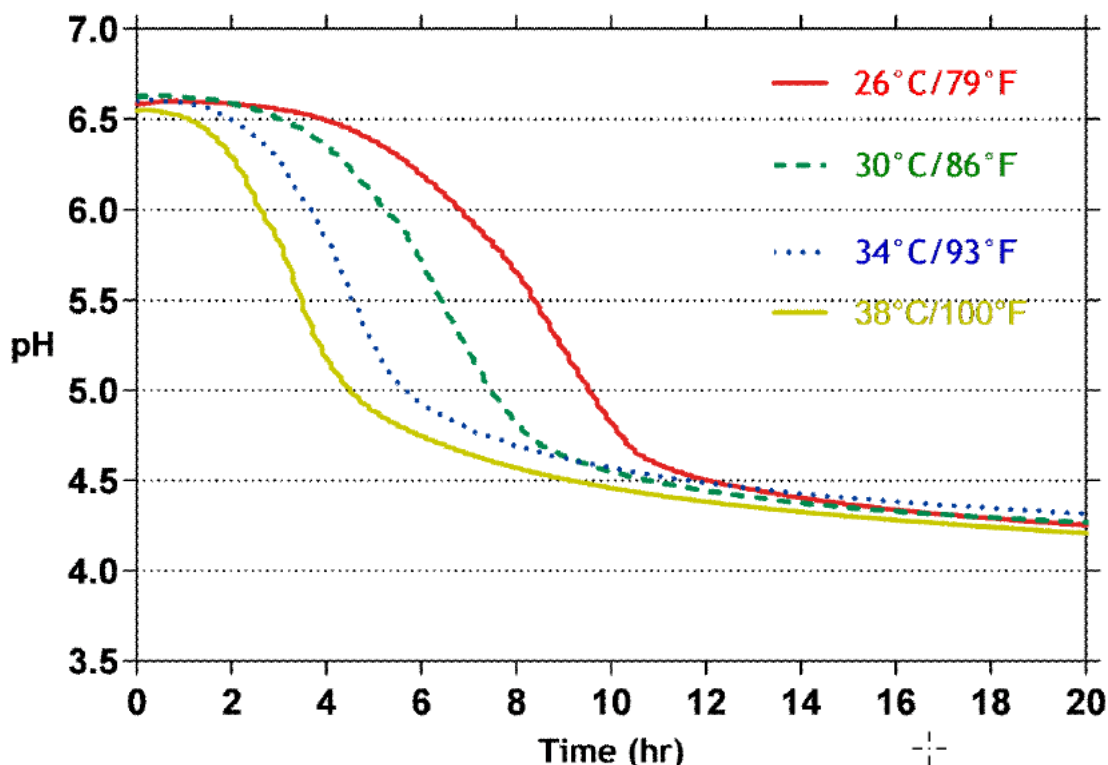
Предупреждение: Снижение рекомендованной дозировки внесения культуры может привести к нежелательной вариабельности качества готового продукта, ухудшению эффективности производства, снижению выхода готового продукта, нарушению процесса сквашивания и повышенному риску атаки бактериофагов.

Способ применения

Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные 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:

Пастеризованное полужирное молоко

Доза внесения: 500ед/5000л

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

XPL-35

Информация о продукте
Версия: 1 PI EU EN 09-27-2021

Статус пищевой принадлежности

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

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, тем не менее, 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.

Торговые Марки

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 Chr. Hansen A/S 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.

Информация о ГМО

В соответствии с законодательными актами ЕС, перечисленными ниже, информируем о следующем:

XPL-35

Информация о продукте

Версия: 1 PI EU EN 09-27-2021

eXact® XPL-35 не является генетически модифицированным пищевым продуктом*.

Наш продукт не содержит и не состоит из ГМО, не производится из ГМО, в соответствии с Регламентом 1829/2003* о генетически модифицированных пищевых продуктах и кормах для животных.

Таким образом, специальная маркировка о ГМО не требуется как для eXact® XPL-35, так и для пищевых продуктов, произведенных с его применением**. Наш продукт не содержит сырья, которое должно маркироваться как генетически модифицированный объект.

* Директива (ЕС) No 1829/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам и кормам для животных.

** 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, представленная в данном документе, не означает, что наш продукт может использоваться или имеет независимые сертификаты, которые бы разрешили его использование в пищевых продуктах или кормах для животных, которые маркируются как «органический» или «не содержит ГМО». Условия для применения таких заявлений индивидуальны в каждой стране, поэтому просим обращаться за дополнительной информацией.

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