

STI-14

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 5 PI EU RU 11-11-2019

Описание

Термофильная молочнокислая культура.

Состав культур:

Streptococcus thermophilus

Код продукта: 713610

Цвет: Грязно-белый к светло-красному или
коричневому

Размер 30X50 U

Тип: FD-DVS

Тип Пакеты в коробке

Форма: Гранулы

Хранение и обращение

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 24 мес. с даты производства, при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

При +5 °C, срок годности не менее 6 месяцев.

Применение

Применение

Культура в основном используется в сырах типа Паста Филати, напр., Моцарелла или сыр для пиццы. Можно использовать одну или в комбинации с другими кисломолочными культурами, напр., *Lactobacillus delbrueckii* подв. *bulgaricus* *helveticus*

Рекомендуемый уровень внесения

Количество молока для внесения (в литрах)	500	2,000	5,000	10,000	15,000	20,000	25,000
Количество DVS культуры	50 ед.	200 ед.	500 ед.	1,000 ед.	1,500 ед.	2,000 ед.	2,500 ед.
Количество вносимого молока (в фунтах)	1,140	4,500	11,350	22,700	34,000	45,500	57,000
Количество DVS культуры	50 ед.	200 ед.	500 ед.	1,000 ед.	1,500 ед.	2,000 ед.	2,500 ед.

STI-14

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 5 PI EU RU 11-11-2019

Для поддержания оптимальной активности, состав и рекомендуемые уровни внесения для этой культуры были тщательно разработаны с применением уникальных штаммов микроорганизмов, новейших достижений биотехнологии и более чем 140-летним опытом, накопленным молочной промышленностью.

Внимание: применение культуры в количествах ниже рекомендуемого уровня внесения может привести к нежелательным отклонениям в качестве продукта, снижению производственной эффективности, потерям продукции на выходе, потенциальным проблемам с ферментацией и увеличению риска фаговой атаки.

Указания по применению

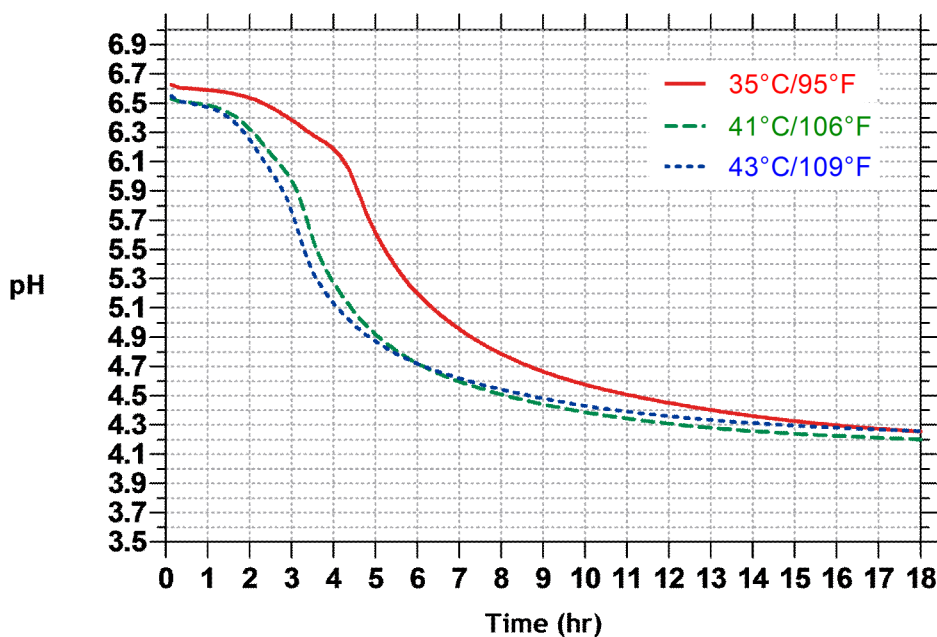
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. **Не размораживать.** Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить замороженные культуры непосредственно в пастеризованный продукт при медленном перемешивании. Перемешивать 10 - 15 минут для равномерного распределения культур в массе продукта. Рекомендуемая температура инкубирования 35-45 °С. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашим предлагаемым рецептам

Ассортимент

Культуры этой серии включают замороженные культуры STI-06, STI-07, STI-08, STI-09 и сухо-замороженные STI-12, STI-13, STI-14, STI-15.

Техническая информация

Кривая ацидификации



Условия ферментации:

лаб молоко 9,5% Т.С.: 140 °С/8 секунд - 100 °С/30 мин

Внесение: 500 ед/5000 л

ПРОЧИЕ СВЕДЕНИЯ

Чувствительность к соли:

- 50 % подавления: 5.4 % NaCl.

- 100 % подавление: > 6.0 % NaCl.

STI-14

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 5 PI EU RU 11-11-2019

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

Информация о применении в специальном питании

Кошерный:	Кошерные культуры, за искл. Пасхи
Халяль:	Сертифицирован
VLOG:	соответствует

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: «заквасочная 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 «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 ®.

Техническая поддержка

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

Информация о ГМО

Мы информируем Вас о том, что согласно законодательству Европейского Союза этот продукт:

STI-14 не является ГМ (генетически модифицированным пищевым продуктом)*.

Он не содержит и не состоит из ГМО в соответствии с Регламентом 1829/2003 * по ГМ пищевым продуктам и кормам. ГМ-маркировка не требуется для STI-14 или пищевой продукции, для производства которой применяется этот продукт**. Более того, этот продукт не содержит сырья с ГМ-маркировкой.

*Регламент (ЕС) № 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным пищевым продуктам и кормам.

**Регламент (ЕС) № 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 о прослеживаемости и маркировке генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов и кормов, произведенных из генетически модифицированных организмов, с дополняющей Директивой 2001/18/ЕС.

Просим учитывать, что информация представленная здесь, не говорит о том, что продукт может использоваться или прошел независимую сертификацию для того, чтобы пищевые продукты и корма, в производстве которых он применялся, можно было маркировать как «органический» или «без ГМО». Требования для подобной маркировки регулируются локальным законодательством каждой страны и могут различаться, поэтому необходимо проверять условия такой маркировки в каждой стране.

STI-14

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Версия: 5 PI EU RU 11-11-2019

Информация об аллергенах

Список самых распространенных аллергенов в соответствии с Актом по пищевым аллергенам и защитой потребителей от 2004 (FALCPA) США и Регламентом 1169/2011/ЕС с последующими изменениями.	Присутствует как ингредиент в продукте
Злаковые, содержащие глютен* и продукты их переработки	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет
Арахис и продукты его переработки	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет
Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)	Да
Орехи * и продукты их переработки	Нет
Список аллергенов дан только в соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011/ЕС	
Сельдерей и продукты его переработки	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет
Кунжут и продукты его переработки	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет
Диоксид серы и сульфиты (добавленные), если их общее содержание составляет более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	Нет

* Общее определение аллергенов содержится в Регламенте ЕС 1169/2011, прил. II, см. законодательство ЕС на странице: <http://eur-lex.europa.eu/>