

SpiceIT AC

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 08-21-2014

Описание

Spice IT AC – это липаза, полученная из надгортанников свежезабитых телят, которая катализирует расщепление жира, в результате чего образуются свободные жирные кислоты. Свободные жирные кислоты способствуют улучшению вкуса различных сыров. Животная липаза ведет к образованию короткоцепочечных жирных кислот, которые придают пикантные вкусовые характеристики как у непастеризованного сыра.

Артикул 712149
Упаковка 1 кг
Тип банка

Температура хранения: < 10 °C / < 50° F
Условия хранения: Хранить в сухом месте в запечатанном контейнере.

Срок годности

12 месяцев с момента выпуска, при соблюдении рекомендуемых условий хранения. После вскрытия упаковки хранить не более 3 месяцев при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

Транспортирование

Перевозку можно осуществлять при температуре окружающей среды.

Применение

Spice IT AC может быть использован для улучшения\ вкусового профиля разных видов сыров, включая сыры итальянского типа, Феты. Желаемый профиль вкуса очень индивидуален и субъективен и может различаться. Поэтому дозировка, выбор липазы нужно подбирать в каждом отдельном случае (по рынку). Рекомендуются корректировать дозировку согласно желаемым вкусовым профилям.

Дозировка

1– 3 LFU/ л молока. **(1,25- 3,75 г\ 100 л молока)**
Корректная дозировка коагулянта зависит от следующих факторов: тип сыра, температура и pH молока. Поэтому дозировку нужно подбирать индивидуально для конкретных условий.

Тип сыра	Дозировка животной липазы	
Feta	0,8-1,7 LFU\ L	0,01-0,02 г\ л
Pecorino\Pepto	1,7-2,9 LFU\ L	0,021-0,036 г\л
Parmesan	1,7-2,9 LFU\ L	0,021-0,036 г\л
Romano	1,7-2,9 LFU\ L	0,021-0,036 г\л

Рекомендации по использованию

Рекомендуется растворить одну часть коагулянта в 10-50 частях воды перед использованием. Вода для растворения не должна содержать хлора. Растворять фермент рекомендуется в емкости из нержавеющей стали, так как пластиковый материал может негативно воздействовать на активность фермента. Нагрейте молоко до необходимой температуры. Разведенная липаза должна быть незамедлительно добавлена в молоко, перед внесением коагулянта, по возможности вместе с культурой. После внесения в молоко необходимо провести 2-3 мин перемешивание для распределения липазы.

Состав

Хлорид натрия, мальдекстрин, животная липаза

Спецификация

Свойства

Средняя активность 80 LFU/г
Гарантированная активность ≥ 74,00 LFU /г
Гарантированная активность - это минимальная активность на конец срока годности.

Состав

Тип фермента Телячья липаза

Физические свойства

Цвет От белого до светло-бежевого **Форма** Гранулированный

Растворимость Водорастворимый **Запах** Характерный

Цвет продукта может варьироваться в разных партиях. Это не оказывает влияния на активность.

Микробиологические показатели

ОМЧ	< 5000 КОЕ/г	Дрожжи	<100 КОЕ\г
Клостридии	< 10КОЕ/г	Колиформы	Отсут. в 5 г
Листерии	Отсут. в 20 г	Сальмонелла	Отсут. в 20 г
Плесени	<100 КОЕ \ г	Staphylococcus aureus	Отсут. в 2,5 г

SpiceIT AC

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 08-21-2014

Комментарии

Методы доступны по запросу. Продукт отвечает рекомендуемым критериям чистоты для ферментов пищевой классификации, установленным объединенным комитетом экспертов по пищевым добавкам FAO/ВОЗ и Кодексом пищевой химии (FCC), и спецификации по тяжелым металлам для свинца (≤ 5 ppm), кадмия ($\leq 0,5$ ppm), ртути ($\leq 0,5$ ppm) и мышьяка (≤ 3 ppm).

Наши ферменты, произведенные ферментационной технологией, исследуются на установленные микотоксины и метаболиты в соответствии с общей спецификацией на ферменты JECFA.

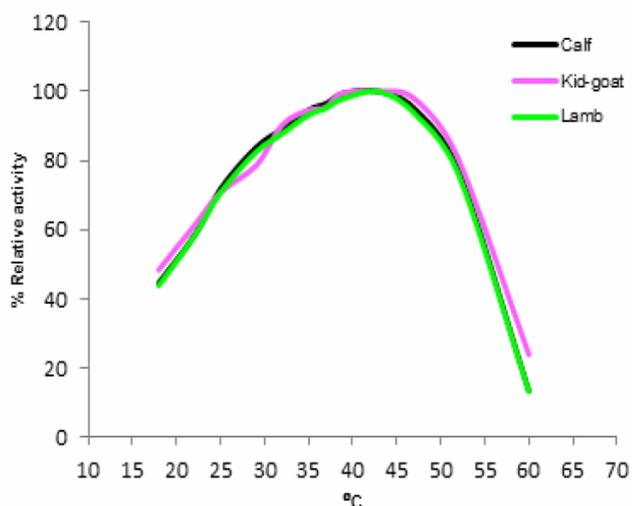
Сертификат исследований

Сертификат исследований обычно сопровождает каждую партию.

Технические данные**Температура**

Относительная активность различных коагулянтов зависит от температуры. Для этого продукта температурный оптимум составляет примерно 35 – 45 ° C.

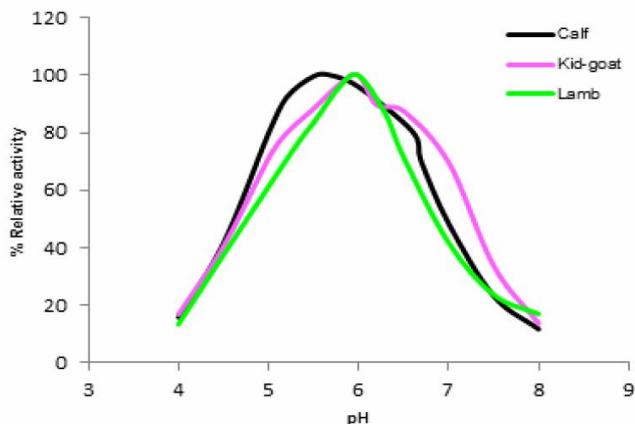
Следующий график демонстрирует влияние температуры на активность животной липазы

**pH**

Активность коагулянта зависит от pH; оптимум pH 5,5-6,2
Следующий график демонстрирует влияние pH на активность липазы

SpiceIT AC

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 08-21-2014

**Стабильность**

Продукт будет соответствовать спецификации в течение минимум 12 месяцев, при условии соблюдения условий хранения..

Техническая поддержка

Лаборатории центров по развитию и применению продуктов компании Хр. Хансен доступны для получения дополнительной информации.

Дополнительная информация:

Кошерность: Не кошерный
Халяльность: в сертификации
Вегетарианский: Нет

Условия обращения с продуктом

Для детальной информации ознакомьтесь, пожалуйста, с Листом безопасности на продукт. Ферменты могут оказать влияние на лиц с повышенной чувствительностью при попадании на кожу или вдыхании. Избежать подобных реакций можно, если использовать средства индивидуальной защиты вроде перчаток, защитных очков и респираторов. Дополнительная информация также содержится в «Руководстве по безопасному обращению с микробиальными ферментными препаратами», изданном Ассоциацией Производителей и составителей формул ферментных продуктов (AMFEP) и «Безопасная работа с ферментами» Ферментной технической ассоциации (ETA).

В соответствии с законодательством Евросоюза, утилизация упаковочных материалов должна производиться по правилам обращения с опасными отходами.

Законодательство

Этот продукт соответствует спецификации и рекомендациям JECFA (ФАО/ВОЗ) для ферментов пищевой классификации. Использование ферментов в пищевой промышленности регулируется основным пищевым законодательством и Регламентом ЕС № 1332/2008. Но система одобрения, описанная в регламенте 1332/2008, работает еще не полностью. Хр. Хансен A/S проведет необходимые процедуры одобрения своевременно. Тем не менее, необходимо свериться с требованиями национального законодательства.

Продукт предназначен для использования в пищевой промышленности.

Маркировка

Продукт является технологическим вспомогательным средством. Согласно законодательству не требуется выносить на маркировку конечного продукта вспомогательные технологические средства.

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 ®.

SpiceIT AC

Информация о продукте

Версия: 3 PI-GLOB-EN 08-21-2014

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что Spice IT AC 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 Spice IT AC 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.

* Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов, отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

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

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента 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 по аллергенам

SpiceIT AC

Информация о продукте

Версия: 3 PI-GLOB-EN 08-21-2014

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 глютен, и продукты на основе 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)	Нет
Орехи* и продукты на основе орехов	Нет
Список аллергенов согласно Директиве 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
Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет
Люпин и продукты на его основе	Нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	Нет

*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 2000/13, приложение IIIa, относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите законы Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu