

## **B.LINENS BL-1**

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

### **Описание**

Селекционированный одиночный штамм, источник которого, традиционное сыроделие. Brevibacterium это одна из важнейших поверхностных бактерий из-за её роли в окраске поверхности сыра и образования вкуса и аромата.

### **Состав:**

Brevibacterium linens

<b>Код продукта:</b>	<b>Размер</b>	<b>Тип упаковки</b>
200699	10ед	Пакеты в коробке

**Цвет:** Бледно-оранжевый

**Формат:** SWING

**Форма:** Лиофилизированные гранулы

### **Условия хранения**

< -18 °C / < 0 °F

### **Срок годности**

Не менее 7 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.

### **Применение**

#### **Область применения**

Культура может применяться в производстве мягких сыров в обмазке, полутвёрдых сыров, мягких сыров с плесенью, или мягких сыров с плесенью и обмазкой на поверхности.

#### **Рекомендуемые дозировки**

От 2 до бед/1000л молока или 100кг свежего сыра

#### **Способ применения**

Культура может быть внесена в молоко в момент наполнения танка и/или путём обмывания или распыления раствора. Так как эта культура не растёт при низком уровне pH, смесь для сыра следует заквашивать с использованием SWING® LAF нейтрализующих дрожжей и/или GEO культур.

#### **Ассортимент**

Несколько штаммов Brevibacterium с различными характеристиками входят в ассортимент SWING®.

## B.LINENS BL-1

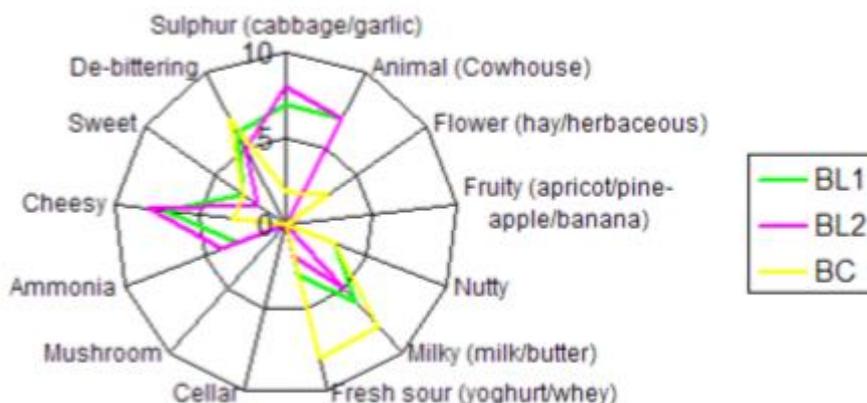
Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

### Техническая информация

#### Вкусовой профиль

Тенденции вкусовых и ароматических характеристик штамма



Оценка вкуса и аромата была сделана с использованием образца сыра созревшего при 12°C.

### Физиологическая информация

	BL-1	BL-2	BC
Пигментация	оранжевый	светло-оранжевый	непигментируемый
Протеолиз	высокий	средний	высокий
Активность деметилазы	средняя	средняя	высокая
Воздействие температуры	мин.8 °C, макс. 35 °C, оптимальная 30 °C		
Воздействие pH	рост при показателях выше pH 5.5		
Воздействие соли	без ингибирования до 8% NaCl		
Воздействие кислорода	строго аэробная культура		аэробная, но оказывает эффект на сырную пасту
Вкусовой профиль	мягкий сырный аромат, сбалансированный, с лёгкими оттенками серы	сырный аромат, сбалансированный, с лёгкими оттенками серы	молочный

### Дополнительная информация

Культура улучшает текстуру, смягчая сгусток.

## **B.LINENS BL-1**

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

### **Аналитические методы**

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

### **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. Дрожжевые культуры 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: «дрожжи» или «культура дрожжей», 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 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.

## B.LINENS BL-1

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-11-2017

### Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что **B.LINENS BL-1 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 **B.LINENS BL-1 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 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
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
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
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 SO <sub>2</sub>	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](http://www.eur-lex.europa.eu)