

## PS-4

Информация о продукте  
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018

### Описание

Культура пропионовокислых бактерий.

### Состав:

*Propionibacterium freudenreichii* subsp. *shermanii*

<b>Код продукта:</b> 713586	<b>Цвет:</b> От белого до слегка коричневатого
<b>Размер</b> 30X5ед.	<b>Формат:</b> FD-DVS
<b>Тип упаковки</b> Пакеты в коробке	<b>Форма:</b> 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 преимущественно используется для производства сыров швейцарского типа: Эмменталь, Грюер, Грейв, где желательны вкус пропионовой кислоты и образование глазков. Культуру обычно применяют в сочетании с молочнокислыми культурами, такими как *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и культурами типа LD. Культура сбрасывает лактат, что приводит к образованию пропионовых и уксусных кислот и большого количества углекислого газа. Культуры пропионовой кислоты растут в молоке медленно и имеют низкую протеолитическую активность.

#### Рекомендуемая дозировка

Доза внесения 5ед рекомендуется для объема от 5,000 до 25,000л молока, в зависимости от температурной обработки молока, технологии изготовления сыра, условий хранения и размера сыра.

Для сыров большого размера, по типу Эмменталь, доза внесения 5ед рекомендуется для объема от 10,000 до 25,000литров молока. Для сыров маленького размера, таких как Maasdammer, доза внесения 5ед рекомендуется для объема от 5,000л до 10,000л молока.

Тем не менее, точное количество следует определять экспериментально в каждом новом случае использования.

## PS-4

Информация о продукте  
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018

### 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.

### Ассортимент

Культуры данной серии включают PS-1 и PS-4/PS-40 (замороженные и лиофилизированные) и PS-2/PS-20 (замороженные).

### Техническая информация

#### Дополнительная информация

Аромат: Очень сладкий  
Газообразование: Высокое CO<sub>2</sub>)

#### 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. 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

## PS-4

Информация о продукте

Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018

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.

## PS-4

Информация о продукте  
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018

### Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что PS-4 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 PS-4 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
<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)