

## TCC-4

Информация о продукте  
Версия: 9 PI EU EN 03-06-2018

### Описание

Культура состоит из смеси термофильных штаммов.

### Состав:

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus  
Streptococcus thermophilus

<b>Код продукта:</b> 713590	100144	<b>Цвет:</b>	От белого до слегка коричневатого
<b>Размер</b>	30X50ед. 20X500ед.	<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 в производстве сыров типа Паста Филата, например: Моцарелла и Пицца-сыр.

#### Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

Количество заквашиваемого молока	5,000л	10,000л	15,000л	20,000л
Количество DVS культуры	500ед	1000ед	1,500ед	2000ед

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.

**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.

## TCC-4

Информация о продукте  
Версия: 9 PI EU EN 03-06-2018

### Способ применения

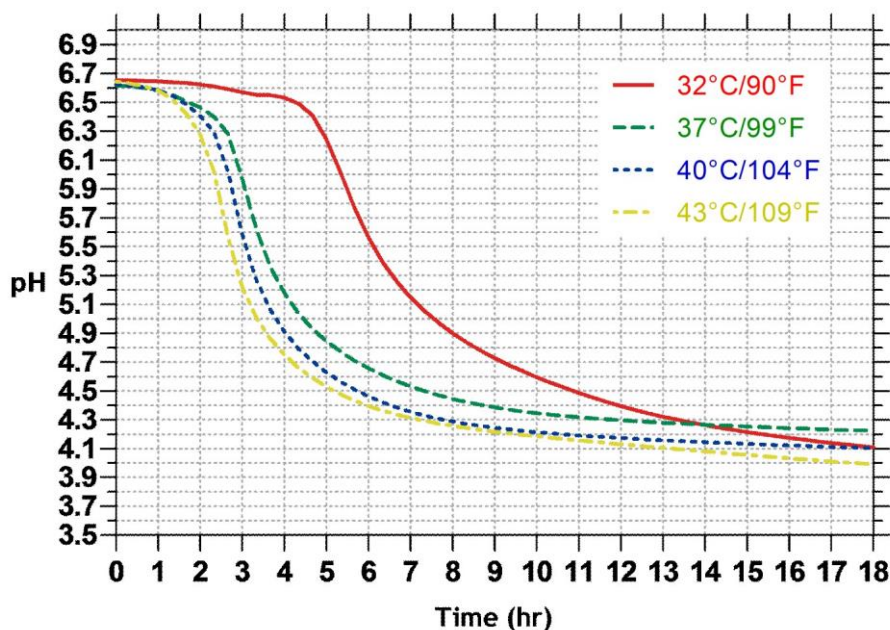
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым технологическим схемам.

### Ассортимент

Культуры этой серии включают TCC-3, TCC-4, TCC-5, TCC-6 (замороженные) и TCC-20 (замороженные и лиофилизированные).

## Техническая информация

### Кривая сквашивания



### Условия ферментации:

Молоко лабораторное 9.5 % T.S.: 140°C/8 сек. - 100°C/30 мин. Соотношение: 500ед/5000л

### Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

## TCC-4

Информация о продукте  
Версия: 9 PI EU EN 03-06-2018

### Статус пищевой принадлежности

<b>Кошерность:</b>	Кошерный, за исключением Passover
<b>Халяль:</b>	Сертифицирован
<b>VLOG:</b>	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 производству и дистрибуции 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 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.

## ТСС-4

Информация о продукте  
Версия: 9 PI EU EN 03-06-2018

### Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что ТСС-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 ТСС-4 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Chr.Hansen 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 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](http://www.eur-lex.europa.eu)