

## XPL-2

Информация о продукте  
Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

### Описание

Смесь мезофильной ароматообразующей культуры eXact®, тип LD и термофильной культуры. Культура eXact-Plus образует текстуру, аромат и выделяет CO<sub>2</sub>.

### Состав:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Streptococcus thermophilus

| Код продукта: | Размер   | Тип упаковки     |
|---------------|----------|------------------|
| 713608        | 30X50ед  | Пакеты в коробке |
| 694996        | 25X200ед |                  |
| 704771        | 20X500ед |                  |

**Цвет:** От бесцветного до слегка розоватого или коричневатого

**Формат:** FD-DVS      **Форма:** 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

Производство следующих кисломолочных продуктов: продукты кефирного типа, сметана  
Кисломолочные продукты, полученные с использованием XPL культур, будут иметь очень высокую плотность, яркий вкус и среднее количество CO<sub>2</sub>.

#### Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

|                                 |      |        |        |
|---------------------------------|------|--------|--------|
| Количество сквашиваемого молока | 500л | 1,000л | 5,000л |
| Количество DVS культуры         | 50ед | 100ед  | 500ед  |

Состав и рекомендации по дозировкам внесения данной культуры были тщательно разработаны с использованием уникальных штаммов микроорганизмов, передовой биотехнологии и более 140

## XPL-2

Информация о продукте

Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

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.

### Способ применения

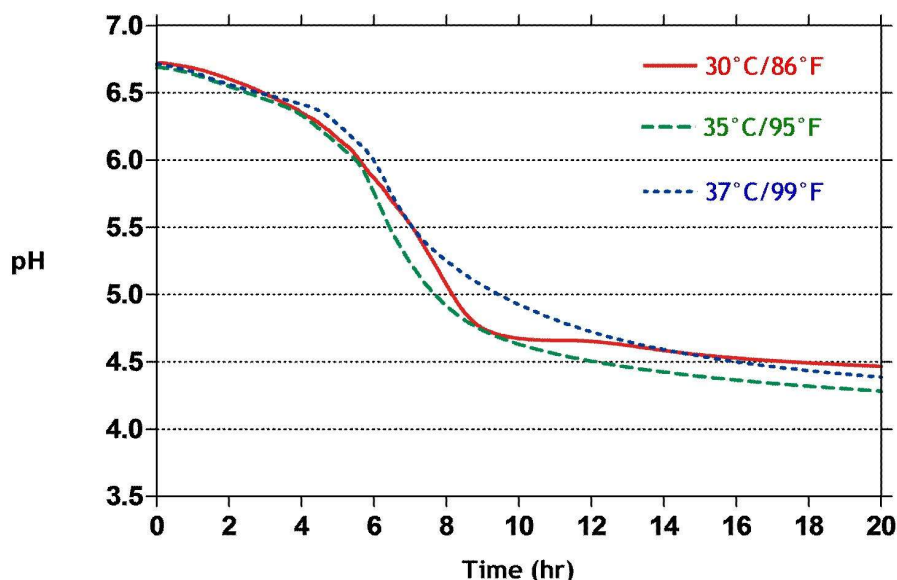
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры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

### Ассортимент

Культуры серии XPL включают XPL-1 и XPL-2. Данные культуры фагоальтернативны друг другу.

## Техническая информация

### Кривая сквашивания



### Условия ферментации:

Молоко лабораторное 2 %, 85°C/30мин. Соотношение: 100ед/500л

### Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

## XPL-2

Информация о продукте  
Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

### Статус пищевой принадлежности

**Кошерность:** Кошерный, за исключением Passover  
**Халяль:** Сертифицирован  
**VLOG:** Подтвержден

### 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, 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 Chr. Hansen. Компания Chr. Hansen 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 Chr. Hansen 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.

## XPL-2

Информация о продукте  
 Версия: 7 PI EU EN 03-02-2018

### Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что XPL-2 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 XPL-2 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                                |
| Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой 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                                |
| 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)