

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206750-8.1RU

Артикул № 50303

GEO 17 LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Ключевым агентом в вызревшем сыре, является Geotrichum вживляемый очень быстро в сырную поверхность (первый шаг) и обладает синергетическим эффектом при внедрение (при наличии дрожжей) Penicillium candidum.

Дозировка

Продукт	
Сорт Бри	2 порции / 1,000 л молока
Сорт Камамбер	2 порции / 1,000 л молока
Ультро очищенный сыр	1 - 2 порции / 1,000 л молока
Сыр с голубыми прожилками с белой поверхностью	1 - 2 порции / 1,000 л молока

Приведённые нормы внесения культуры следует рассматривать как общее руководство. В зависимости от технологии, содержания жира и требуемых свойств продукта, может потребоваться внесение дополнительных культур.

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Рекомендации по применению

Соединение с молоком ускоряет активность Geotrichum. Лиофилизированная подача может быть внедрена прямо в молоко, без повторной гидратации. Тем не менее, лиофилизированный Geotrichum может быть реактивирован (16 часов при температуре +4°C) перед использованием в мелких брызгах/ пыли или при необходимом перемешивание в помещении для созревания. В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Geotrichum candidum

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в отношении нарушения каких бы то ни было патентов.

Свойства

- GEO 17 LYO 10 D плесень аналогичного вида.
- лучше всего GEO 17 LYO 10 D использовать в соединении с Penicillium Candidum.
- Тенденцией к сокращению толщины корки сыра является увеличение дозы GEO 17 LYO 10 D в ущерб дозировки Penicillium Candidum.
- Быстрое понижение кислотности свернувшегося молока путем метаболизма количества молочно-кислых отобранных бактерий должны быстро расти (24-28 часа), легко контролируя поверхность флоры. Ферментная активность слаба по сравнению с Penicillium candidum, но развитие аромата и вкуса отличное. Улучшение производства сыра: меньше плотность корки Penicillium поверхности флоры, снижение протеолиза (меньше аммиака) и контроль примеси.

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Клеточная концентрация	8,0E+07 CFU / порция
Устойчивость:	from 7,2E+7 to 16,0E+7 CFU
аэробная контаминация	< 100 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
дрожжи и Инородная плесень	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206750-8.1RU

Артикул № 50303

GEO 17 LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

18 месяцев от даты производства при температуре ≤ -18 °C.

6 месяцев от даты отгрузки при + 4°C.

Упаковка

Данные лиофилизированные культуры упаковываются в пакеты.

На каждом пакете указывается следующая информация: название продукта, уровень дозировки, номер партии и срок хранения при -18°C.

Количество

Одна упаковка: коробка, содержащая 20 пакетов

Чистота и юридический статус

GEO 17 LYO 10 D соответствует Пищевому Законодательству ЕС.

Касательно легитимности применения продукта, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, т.к. положения пищевого законодательства различаются от страны к стране.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Сертификат KOSHER O-U-D

Халяльный продукт

Продукт сертифицирован по системе Халал

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
X		молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001

Сертификат ISO 22000

Сертифицирован согласно FSSC 22000

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206750-8.1RU

Артикул № 50303

GEO 17 LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

GEO 17 LYO 10 D не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО, согласно определению генетически-модифицированных организмов, указанному в Положениях (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003 Европейского парламента от 22 сентября 2003г.

