

PRODUCT DESCRIPTION - PD 244917-1.0RU

Артикул № 1283398

CHOOZIT™ Kefir DC LYO 5000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Концентрированная многоштаммовая лиофилизованная культура, содержащая кефирные зерна, для непосредственного внесения в молоко (DVI).

Применение:

- кефир с мягким вкусом и высокой вязкостью
- напиток с мягким кефирным вкусом и высокой вязкостью

Дозировка

Продукт кефир	1 пакет / 5000 литров перерабатываемого 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

Перед вскрытием продезинфицировать открываемую область этиловым спиртом (прибл. 70%). Срезать уголок и в стерильных условиях добавить культуру в перерабатываемое молоко. В целях обеспечения стабильного качества готового продукта, следует использовать все содержимое упаковки за один раз.

Состав

- микрофлора кефирных зерен,
- кефирные дрожжи
- молочнокислые бактерии:
 - *Lactococcus lactis* subsp.,
 - *Leuconostoc* sp.,
 - *Lactobacillus* sp.,
 - *Streptococcus thermophilus*.

Физические/ химические спецификации

Прямое внесение:

Исследуемая среда:
восстановленное молоко с 10% содержанием сухого вещества
нагреваемая при температуре 95 °C ± 3 °C в течение 30 минут

Процесс сквашивания:

вносимое количество: 1 упаковка / 5,000 л
температура внесения и сквашивания: 26 °C

уровень pH после 16 ч <= 4.60

Микробиологическая спецификация

немолочнокислые бактерии	< 500 КОЕ/г
Enterobacteriaceae	< 10 КОЕ/г
Немолочные дрожжи и плесень	< 10 КОЕ/г
энтерококки	< 100 КОЕ/г
споры клостридии	< 10 КОЕ/г
Coagulase-positive staphylococci	< 10 КОЕ/г
сальмонелла spp	absent в 25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	absent в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 244917-1.0RU

Артикул № 1283398

CHOOZIT™ Kefir DC LYO 5000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Условия хранения

12 месяцев с даты производства при температуре
<= -18 °C

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

CHOOZIT™ Kefir DC LYO 5000 I соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности предоставляется по дополнительному запросу.

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

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 244917-1.0RU

Артикул № 1283398

CHOOZIT™ Kefir DC LYO 5000 I

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

CHOOZIT™ Kefir DC LYO 5000 I 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.

