

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Описание

Лиофилизированная стартовая культура

Лицензиар: Valio, Финляндия

Определённая многовидовая культура

Дозировка

| Продукт | Порция |
|---------|--------|
|---------|--------|

| | |
|---|---|
| кисломолочные продукты конечного (напр. йогурт) | 100 - 150 DCU/ 100 кг продукта |
| | или 10 - 50 DCU / 100 л молочной смеси* |

| | |
|-------|--|
| кварк | 100 - 150 DCU/ 100 кг кварка |
| | или 10 - 30 DCU / 100 л перерабатываемого молока |

| | |
|---------------|-------------------------------|
| сыр Моцарелла | 100 - 150 DCU / 100 л рассола |
|---------------|-------------------------------|

| | |
|----------------------|---|
| Сыр Фета/ белые сыры | |
| - традиционный | 5 - 20 DCU / 100 л перерабатываемого молока |
| - Ультрафильтрация | 20 - 100 DCU/ 100 кг концентрата |
| - брусок | 40 - 150 DCU/ 100 кг концентрата |

* в зависимости от технологических параметров (напр.: температура сквашивания, вносимое количество)

Приведённые нормы внесения культуры следует рассматривать как общее руководство. В зависимости от технологии, содержания жира, а также желаемых свойств продукта, может потребоваться внесение дополнительного количества культуры.

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

Lactobacillus rhamnosus
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii

Свойства

Защитная культура с очень медленным и низким уровнем сквашивания, образующая молочную кислоту L(+) типа, уксусную кислоту и пропионовую кислоту. Кроме того, вероятно образование небольшого количества и других кислот, таких как диацетил.

Как доказано, HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU подавляет рост нежелательных микроорганизмов биологическим способом, напр., дрожжей, плесени и гетероферментативных молочнокислых бактерий. Эффективность воздействия зависит от штамма и вида, а также от степени контаминации. HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU разработана как защитная культура и никак не влияет на газообразование, способствующее формированию глазков в сыре.

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.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| молочнокислые бактерии [UM-009] | $\geq 5.0E+09$ / DCU |
| немолочнокислые бактерии | < 100 / г [UM-030] |
| enterobacteriaceae | < 1 / г [UM-031] |
| дрожжи и плесени | < 10 / г [UM-017] |
| ентерококк | < 10 / г [UM-033] |
| Staphylococcus aureus | < 1 / г [UM-034] |
| споры клостридии | < 10 / г [UM-037] |
| Bacillus cereus* | < 10 / г [UM-041] |
| сальмонелла | отсутствует в 25 г [UM-038] |
| listeria* | отсутствует в 25 г [UM-039] |

* не подлежит обязательной проверке в каждой выработанной партии, но гарантируется внедрением системы HACCP, а также гигиеническими стандартами, принятыми на производстве и среди персонала.

Условия хранения

8 месяцев с даты производства при температуре ≤ -18 C

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU 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. Информация о юридическом статусе данного продукта может быть предоставлена по дополнительному требованию.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

Халяльный продукт

Сертифицирован Исламским Пищевым Советом Европы.

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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

ГМО статус

<material1> 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.

Дополнительные сведения

Линия HOLDBAC™ YM разрабатывалась, исследовалась и выпущена в продажу как культуры с защитными свойствами. Потребители, использующие данные культуры не по их прямому назначению, несут полную ответственность за возможные риски.

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

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.