

Lyofast MWO 039

Спецификация

Общая информация

Описание

Lyofast MWO 039 – лиофилизированная заквасочная культура. В состав входят специально отобранные штаммы *Lactococcus lactis ssp. lactis*, and *Lactococcus lactis ssp. cremoris*.

Lyofast MWO 039 обеспечивает равномерное и контролируемое производство кисломолочных продуктов, таких как сметана, творог, а также свежих, мягких и полутвердых сыров.

Lyofast MWO 039 не чувствителен к агглютнину, отличается умеренным кислотообразованием, и, как следствие, низким уровнем пост-ацидификации.

Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемую смесь при соблюдении стерильных условий и равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания.

Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

| Продукт | УС/100л | Продукт | УС/100л |
|-------------|---------|-----------------|---------|
| Свежий сыр | 0.5-2.0 | Мягкий сыр | 0.7-2.0 |
| Творог | 1.0-5.0 | Полутвердый сыр | 0.5-1.5 |
| Твердый сыр | 0.5-2.5 | | |
| Сметана | 1.5-2.5 | | |

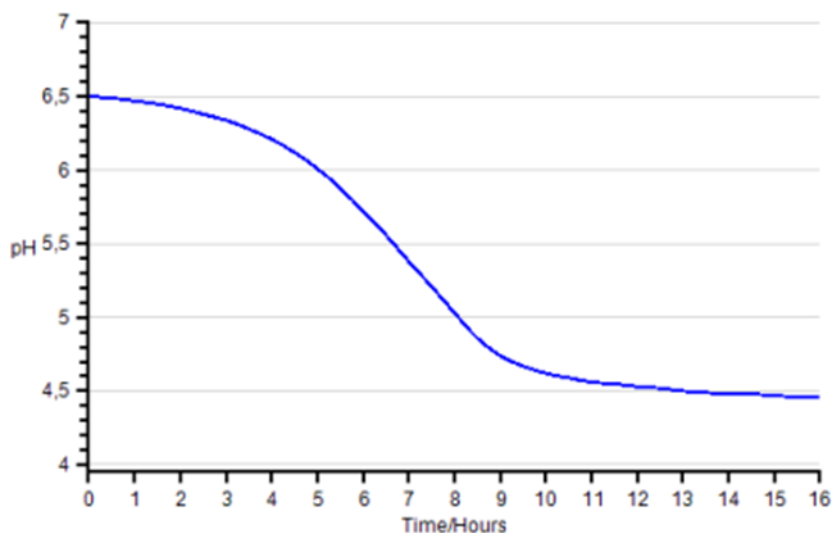
Данные по сквашиванию

Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9 % при заданной температуре.

Профиль сквашивания: норма внесения 1 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выражена как соотношение: время/pH:

7.5 часов/pH 5.2 ± 0.15 при 32 °C (89.6 °F)



Lyofast MWO 039

Спецификация

Данные получены при стандартизированных лабораторных условиях, и, следовательно, должны рассматриваться в качестве общих рекомендаций:

| Показатели | Значение |
|--------------------------------------|------------------------|
| Оптимальная температура для развития | 22-34°C (71.6-93.2 °F) |
| Максимальная температура нагревания | макс. 39 °C (102.2 °F) |
| Сквашивающая способность | pH 4.3 |

Микробиологические показатели

| Показатели | Значение | Методика |
|---------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| <i>Bacillus cereus</i> | < 100 КОЕ/г | M10 (ISO 7932) |
| Коагулаза-положительные стафилококки* | < 10 КОЕ/г | M11 (ISO 6888-1-2) |
| Энтеробактерии | < 10 КОЕ/г | M02 (ISO 21528-1-2-3) |
| Кишечная палочка | < 1 КОЕ/г | M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170) |
| Листерия моноцитогенная* | Не обнаружено в 25 г | M13 (ISO 11290-1-2) |
| Дрожжи и плесени | < 10 КОЕ/г | M03 (ISO 6611/IDF 94) |
| <i>Salmonella spp</i> * | Не обнаружено в 25 г | M12 (ISO 6785/IDF 93) |

*Анализируется на регулярной основе. Аналитические методы доступны по запросу.

Информация по безопасности

Анализ по тяжелым металлам

| Тяжёлый металл* | Количество (ppm) |
|-----------------|------------------|
| Pb (свинец) | <1 ppm |
| Hg (ртуть) | <0.03 ppm |
| Cd (кадмий) | <0.1 ppm |

*Анализируется на регулярной основе

Паспорт безопасности

Продукт не является опасным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Регламент ЕС о порядке регистрации, оценки, допуска и ограниченного использования хим. веществ, Статья 31). Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления дополнительной информации, которая может помочь пользователю при работе с продуктом. Информация о безопасности доступна по запросу.

ГМО статус

Микроорганизмы Сакко не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой (ЕС) №2001/18/ЕС. Данный продукт не требует особой маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Постановлением (ЕС) №1829/2003 и Постановлением (ЕС) №1830/2003.

Аллергены

Используемые сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы и сульфиты, люпин и моллюски.

Данный продукт содержит МОЛОКО.

Список аллергенов соответствует Положению (ЕС) №1169/2011.

BSE/TSE

Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/01 Редакция 3.

Lyofast MWO 039

Спецификация

Другая информация

Красители

Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.

Упаковка

Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен. Упаковочный материал является пищевым.

Условия хранения и срок годности

Культуры рекомендуется хранить при температуре -18°C (-0.4°F) или ниже. При этой температуре и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.

Сертификат анализа

Сертификат анализа на партию доступен по запросу.

Сертификаты

Общая сертификация

Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте www.saccosystem.com.

Кошер

Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com.

Халяль

Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com.

Сервис и техническое обслуживание

Продукт соответствует Российскому стандарту ГОСТ 34372-2017. Пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором для получения рекомендаций и инструкций по выбору культур и по вопросам их применения в производстве. Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

Ответственность

Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и предоставлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается.

Данный документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.