

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-7.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Описание

Ароматообразующая культура для производства сыра.

Культура представляет собой высушенный путем сублимации порошок.

Дозировка

Одна доза рассчитана на 1000 литров 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

Внесение закваски до внесения молокосвертывающего фермента.

Приготовление раствора для использования в виде спрея: перед использованием

регидратировать лиофилизированный порошок на обогащённой триптоновой среде (хлорид натрия, триптон, глюкоза в течение 16 ч при температуре 4 °С).

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Состав

Brevibacterium aurantiacum
Arthrobacter nicotianae
Geotrichum candidum

Свойства

- Ароматообразующая и создающая внешний вид сыра культура.

- ARN LYO 10 D способствует получению специфического аромата нормандских сыров и сбалансированной поверхности флоры благодаря *Penicillium candidum* и кислоточувствительным бактериям.

- 2 типа *Brevibacterium linens*: оранжевая и слоновой кости используются в ARN LYO 10 D .

Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели

Клеточная концентрация	1.2E+11 CFU / порция
Устойчивость:	from 0.2E+11 to 2.4E+11 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
<i>Listeria monocytogenes</i>	отсутствует в 25 г
сальмонелла spp	отсутствует в 25 г

Методы анализа предоставляются по запросу.

Условия хранения

18 месяцев от даты производства при температуре <= -18 °С.

6 месяцев от даты отгрузки при + 4°С.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-7.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

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

ARN 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 кошерности предоставляется по запросу.

Халяльный продукт

Сертификат Халал предоставляется по требованию.

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.

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
Сертифицирован согласно FSSC 22000

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-7.0RU

Артикул № 50357

ARN LYO 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

ГМО статус

ARN 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.

