

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 220920-5.0RU

Артикул № 90407

### TA 45 LYO 50 DCU

#### Описание

Определяемая смесь является производной от молочной бактерии для прямого внесения в чан с молоком, молочные продукты и другие пищевые добавки.

Культура представляет собой высушенный путем сублимации порошок.

#### Дозировка

Продукт	Порция
сквашенные молочные продукты	10 - 30 DCU / 100 л перерабатываемого молока
кисломолочные продукты	5 DCU / 100 л перерабатываемого молока
сквашенные молочные продукты	38 - 114 DCU / 100 галлон на чан с молоком
кисломолочные продукты	19 DCU / 100 галлон на чан с молоком

Число обозначенных внесений следует рассматривать как рекомендации.

#### Рекомендации по применению

Промойте пакетик хлорированной водой или надлежащим образом очистите перед открытием (загрязнение удалить с помощью бумажного полотенца, по возможности не допускать скопления грязи вокруг открытого пакетика). Открыть один пакет. Добавить культуру прямо в пастеризованную смесь. Медленно перемешивать в течении 30 минут. Рекомендуемая температура для выращивания живых организмов 35-45°C (95-113°F), в зависимости от времени, которое устанавливает производитель.

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надежной. 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.

#### Состав

Streptococcus thermophilus

Носитель:

Сахароза

Мальтодекстрин

#### Свойства

- Лиофилизированная форма облегчает хранение и обращение с культурой.

- Быстрые термофильные культуры, экзополисахаридообразующие культуры.

- TA 45 LYO 50 DCU является смесью отобранных штаммов, предназначенная для прямого внесения в перерабатываемое молоко. Смеси были тщательно подобраны для удовлетворения нужд потребителя.

- Фаговая альтернатива предоставляется по дополнительному запросу.

Информация о фаговых альтернативах предоставляется по дополнительному запросу.

#### Физические/ химические спецификации

Количественный стандарт активности

Исследуемая среда:

Стерилизованное восстановленное молоко с содержанием сухих веществ 10%

Нагреваемая в течение 20 минут при температуре 110 °C. Нормализованная до уровня pH 6.60

Температура: 42 °C

Норма внесения: 10 DCU / 100 л

Дельта-pH 1,10

Время для достижения дельта-pH <= 3 часов

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 220920-5.0RU

Артикул № 90407

### TA 45 LYO 50 DCU

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы

Колиформы	< 10 / г [1]
энтерококки	< 20 / г [2]
дрожжи	< 10 / г [3]
плесень	< 10 / г [3]
Staphylococci coagulase positive	< 10 / г [4]
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г [5]
сальмонелла	отсутствует в 25 г [6]

[1] NF V08-015, IDF 73A-1985

Гелоза, желчь, эскулин, натрий, азид / 48 ч при 37 °C

[3] NF V08-022, IDF 94B-1991

[4] NF V08-057, IDF 145A-1997

[5] NF V08-055, IDF 143A-1990

[6] NF V08-052, IDF 93B-1995

#### Условия хранения

18 месяцев с даты изготовления при температуре <= 4 °C

#### Упаковка

Пакетики изготовлены из трех слойного материала (полиэтилен, алюминий, полиэфир).

#### Количество

Продажа единицы: 1 картонная коробка содержит 50 пакетиков.

#### Чистота и юридический статус

TA 45 LYO 50 DCU 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

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 220920-5.0RU

Артикул № 90407

### TA 45 LYO 50 DCU

#### 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

#### ГМО статус

TA 45 LYO 50 DCU 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.

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.