

ST-BO1

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

Описание

Термофильная культура, содержащая штаммы, отобранные по их свойствам умеренного продуцирования молочной кислоты и низкого постокисления.

Состав

Streptococcus thermophilus

Код продукта: 100183
Размер: 25 X 200 U
Тип: Пакет в коробке

Цвет: От бесцветного до бежеватого
Формат: FD-DVS
Форма: Гранулы

Хранение и обращение

< - 18 °C / < - 0 °F

Срок годности

Не менее 24 мес с даты производства при условии соблюдения рекомендаций изготовителя по хранению. При температуре +5C срок хранения составляет минимум 6 недель.

Применение

Использование

Культура в основном применяется для производства мягких сыров, с низким пост окислением, например, стабилизированных сыров и современного Камамбера, или Эмменталю. Культуру можно использовать самостоятельно (для стабилизированных мягких сыров), или в комбинации с другой молочноуислой заквасочной культурой, например *Lactobacillus helveticus*(для сыра Эмменталь).

Рекомендуемые дозировки

Как правило, 1000 U лиофилизированной DVS культурысоответствует 100 л активной проиводственной закваски. Несмотря на это, специфические дозировки должны определяться экспериментально перед использованием.

Количество молока (л/ф)	5 00	2 000	5 000	10 000	15 000	20 000
Количество DVS культуры (U\ ед)	50	200	500	1 000	1 500	2 000

Указания по применению

Культуру рекомендуется вносить в танк(молоко) вместе с основной закваской. Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить замороженные культуры непосредственно в пастеризованное молоко в танке при медленном перемешивании. Перемешивать 10 – 15 минут для равномерного распределения культур в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашим предлагаемым рецептам.

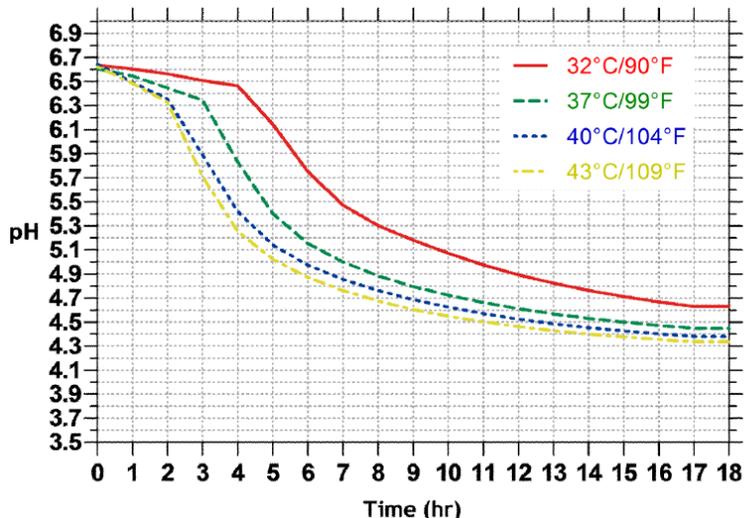
ST-BO1

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

Ассортимент

ST-BO1 - производится в замороженной и сухой лиофилизированной формах. Серия так же включает –ST-BO1; SSC-2; SSC-4; SSC-17; SSC-100 и SSC-101 (только в замороженной форме).

Техническая информация**Кривая кислотообразования**

Условия ферментации:

Лабораторное молоко 9,5% сухих в-в, 140°C / 8 сек – 100 °C / 30 минут.

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

Информация о применении в специальном питании:

Кошерность: есть, за искл Пасхи

Халяльность: сертифицирована

VLOG: сертифицирован

Законодательство

Культуры Chr. Hansen удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Молочнокислые бактерии в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, но мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

В случае, если продукт будет использоваться в условиях, отличных от рекомендуемых, компания не может гарантировать полной безопасности. В случае, если Вы планируете использовать культуры в другой области, чем описано в этой спецификации, рекомендуем обратиться за консультацией к специалистам компании.

Маркировка

Предлагаемая маркировка: «молочнокислая культура» или «стартовая культура», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

Товарные знаки

Названия продуктов, наименования концептов, логотипы, бренды и другие товарные знаки, на которые даны ссылки в этом документе, напечатанные крупным, жирным шрифтом, содержащие значок ® или символ «TM»,

ST-BO1

Информация о продукте

Версия: 6 PI EU EN 05-23-2016

являются собственностью компании «Chr. Hansen A/S» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

Техническая поддержка

Сотрудники компании Chr. Hansen, также как и лаборатории по развитию продуктов, доступны для получения более подробной информации.

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что ST-BO1 не содержит ГМО и не содержит сырья с ГМО-маркировкой**. В соответствии с европейским законодательством по маркировке готовой пищевой продукции ** мы можем информировать, что использование ST-BO1 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Chr. Hansen's позиция компании по ГМО находится: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

* Директива 2001/18/ЕС Европарламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

** Директива (ЕС) No 1829/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам. Директива (ЕС) No 1830/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 касающаяся прослеживаемости и маркирования генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов, и дополняющая Директиву 2001/18/ЕС.

Информация об аллергенах

Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	Наличие как ингредиента в продукте
Зерновые , содержащие клейковину и продукты на базе зерновых	Нет
Ракообразные и продукты на основе ракообразных	Нет
Яйца и продукты на основе яиц	Нет
Рыба и продукты на основе рыбы	Нет
Арахис и продукты на основе арахиса	Нет
Соя и продукты на основе сои	Нет
Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу)	Да
Орехи* и продукты на основе орехов	Нет
Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС	
Сельдерей и продукты на основе сельдерея	Нет
Горчица и продукты на основе горчицы	Нет
Семена кунжута и продукты на их основе	Нет
Люпин и продукты на его основе	Нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	Нет
Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2	Нет

*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 200/13 , приложение IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu