

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206684-10.0RU

Артикул № 13930073

### **P. roqueforti PV LYO 10 D**

#### **Описание**

Лиофилизированная культура для прямого внесения в перерабатываемое молоко

#### **Дозировка**

Продукт	Порция
сыр с голубой плесенью, голубой / сыр с белой плесенью	1 - 2 дозировка / 1000 л 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**

Регидратировать культуру в стерильных условиях (за 10-15 часов перед использованием диспергировать в 500 мл стерильной воды (использовать 1-литровую бутылку) и затем наполнить бутылку до 1 л; раствор может храниться в холодильнике максимум 3 месяца) и добавить в перерабатываемое молоко перед свёртыванием.

#### **Состав**

Penicillium roqueforti

#### **Свойства**

P. roqueforti PV LYO 10 D является культурой голубой плесени с активным ростом, сильной протеолитической и липолитической активностью и высокой устойчивостью к воздействию солей. Сыры, произведённые с использованием P. roqueforti PV LYO 10 D, имеют насыщенную сине-зелёную крапчатость. Характерными признаками являются очень пикантный аромат и очень хорошая, сливочная консистенция. Может появиться несвязанная влага, а также горьковатый привкус.

P. roqueforti PV LYO 10 D может использоваться для производства сыра с голубой плесенью типа Рокфор и Горгонзола.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206684-10.0RU

Артикул № 13930073

### P. roqueforti PV LYO 10 D

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ  $\geq 2.0E+09$  / dose UM-305]

общее число бактерий  $< 200$  / g [UM-035]

enterobacteriaceae  $< 1$  / g [UM-031]

энтерококки  $< 10$  / g [UM-033]

Staphylococcus aureus  $< 1$  / g [UM-034]

дрожжи  $< 10$  / g [UM-017]

инородная плесень (солодовый экстракт +

CuSO<sub>4</sub> + среда Czapek-Dox)  $< 10$  / g [UM-306]

Bacillus cereus  $< 10$  / g [UM-041]

сальмонелла neg. / 25 g [UM-038]

listeria neg. / 25 g [UM-039]

рост колоний  $\geq 30$  % UM-317]

Химический и физический контроль качества - стандартные показатели и методы [UT-]

содержание воды  $\leq 3.0$  % [UT-020]

\* 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

18 месяцев от даты производства при температуре  $\leq -18$  °C.

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

#### Чистота и юридический статус

P. roqueforti PV LYO 10 D 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.

#### Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

#### Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206684-10.0RU

Артикул № 13930073

### P. roqueforti PV LYO 10 D

#### 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		злаковые, содержащие клейковину	* используется в качестве питательного вещества для ферментации
	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)	

\* используется в качестве питательного вещества для ферментации и употребляется микроорганизмами в процессе производства. Компания Danisco Cultures установила, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов.

#### Дополнительные сведения

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели.

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.

#### ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: P. roqueforti PV LYO 10 D не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО. Для сырья и материалов, имеющих потенциальный риск происхождения из ГМО, мы получили письменное заключение от наших поставщиков о том, что сырьё было получено без использования ГМО, согласно определениям, данным в вышеуказанных законодательных актах.

СЫРОМАНИЯ  
ТОВАРЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ