

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206683-12.4RU

Артикул № 13934073

P. roqueforti PA 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.

Свойства

P. roqueforti PA LYO 10 D является культурой плесеней с активным ростом и умеренной протеолитической и липолитической активностью. Сыры, изготовленные с использованием P. roqueforti PA LYO 10 D, имеют крапчатость в цветовом диапазоне от серой до зелёной. Характерными признаками являются очень мягкий, слабый, пикантный аромат, слегка плотная консистенция, очень низкое содержание несвязанной влаги и длительный срок хранения.

P. roqueforti PA LYO 10 D может использоваться как индивидуально, так и в комбинации с другими культурами, такими как, например, P. roqueforti PV, в производстве мягких сыров с голубой плесенью, а также сыров с голубой и белой плесенью.

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

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.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206683-12.4RU

Артикул № 13934073

P. roqueforti PA 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 + CuSO4 + 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 ≥ 30 % UM-317]

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

содержание воды ≤ 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 ≤ -18 °C.

Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

Чистота и юридический статус

P. roqueforti PA 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

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 206683-12.4RU

Артикул № 13934073

P. roqueforti PA 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. Подразделение Danisco установило, что питательные вещества, применяемые для ферментации, не являются предметом регулирования законодательства США и ЕС в части, касающейся требований маркировки аллергенов.

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 г.: P. roqueforti PA 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.

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.