

# KL 8

## Спецификация

### Общая информация

#### Описание

KL 8 - дрожжевая культура, в состав которой входят штаммы *Kluyveromyces lactis*. KL 8 применяется для обработки поверхности сыра, обеспечивая его контролируемое созревание и усиливая развитие аромата. Сначала KL 8 сбрасывает остаточные сахара, после чего нейтрализует pH за счет потребления молочной кислоты. В мягких сырах культура задействует остаточные сахара. Также KL 8 предотвращает развитие нежелательных видов плесени. При внесении в молоко, KL 8 обеспечивает контролируемое образование CO<sub>2</sub> из лактозы и/или галактозы. KL 8 может применяться и в производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир, кумыс.

### Применение

Разведите KL 8 в воде при соблюдении стерильных условий в течение 30 минут равномерно распределяя её путём периодического легкого перемешивания. Следующую информацию можно использовать в качестве рекомендаций:

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Кисломолочные продукты	0.1-0.3 x 100 л	Обработка поверхности распылением или погружением	0.1-0.3 x 1 разведение

### Техническая информация

Рекомендации по внесению: 1 доза = 10<sup>10</sup> КОЕ/г

Оптимальная температура для развития 15-37°C (59-98.6° F)

### Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	M10 (ISO 7932)
Коагуляза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 10 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
Кишечная палочка	< 1 КОЕ/г	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
Листерия моноцитогенная*	Не обнаружено в 25 г	M13 (ISO 11290-1-2)
Дрожжи и плесени	< 10 КОЕ/г	M03 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Salmonella</i> *	Не обнаружено в 25 г	M12 (ISO 6785/IDF 93)

\*Анализируется на регулярной основе. Методики проведения анализа доступны по запросу.

### Информация по безопасности

#### Анализы по тяжелым металлам

Тяжёлый металл*	Количество (ppm)
Pb (свинец)	<1 ppm
Hg (ртуть)	<0.03 ppm
Cd (кадмий)	<0.1 ppm

\*Анализируется на регулярной основе

## KL 8

### Спецификация

<b>Паспорт безопасности</b>	<p>Продукт не является опасным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Регламент ЕС о порядке регистрации, оценки, допуска и ограниченного использования хим. веществ, Статья 31).</p> <p>Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления дополнительной информации, которая может помочь пользователю при работе с продуктом. Информация о безопасности доступна по запросу.</p>
<b>ГМО статус</b>	<p>Микроорганизмы Сакко не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой (ЕС) №2001/18/ЕС. Данный продукт не требует особой маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Постановлением (ЕС) №1829/2003 и Постановлением (ЕС) №1830/2003.</p>
<b>Аллергены</b>	<p>Используемые сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы и сульфиты, люпин и моллюски.</p> <p><b>Данный продукт содержит МОЛОКО.</b></p> <p>Список аллергенов соответствует Регламенту ЕС 1169/2011.</p>
<b>BSE/TSE</b>	<p>Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/01 Редакция 3.</p>
<b>Другая информация Красители</b>	<p>Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.</p>
<b>Упаковка</b>	<p>Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен. Упаковочный материал является пищевым.</p>
<b>Условия хранения и срок годности</b>	<p>Культуры рекомендуется хранить при температуре -18°C (-0.4°F) или ниже. При этой температуре и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.</p>
<b>Сертификат анализа</b>	<p>Сертификат анализа на партию доступен по запросу.</p>

# KL 8

## Спецификация

### Сертификаты

#### Общая сертификация

Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

#### Кошер

Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

#### Халяль

Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте [www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com).

### Сервис и техническое обслуживание

Продукт соответствует Российскому стандарту ГОСТ 34372-2017. Пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором для получения рекомендаций и инструкций по выбору культур и по вопросам их применения в производстве. Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

### Ответственность

Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и предоставлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается. Данный документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.