

Lyofast MOS 060 D

Спецификация

Общая информация

Описание

В состав Lyofast MOS 060 D входят специально отобранные штаммы *Lactococcus lactis* ssp. *Lactis* и *Streptococcus thermophilus*.

Lyofast MOS 060 D обеспечивает равномерное и контролируемое производство сыра типа Чеддар и полутвердого сыра с круглыми глазками (типа Данбо, Швейцарского Тильзитера).

Кроме того, Lyofast MOS 060 D может использоваться для производства свежего и мягкого сыра.

Применение

Внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко при соблюдении стерильных условий. Равномерно распределите культуру путем лёгкого перемешивания.

Информация по дозировкам может быть использована в качестве общих рекомендаций:

Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Свежий сыр	0.5 – 2.0	Мягкий сыр	0.7 – 2.0
Полутвердый сыр	0.5 – 2.5		

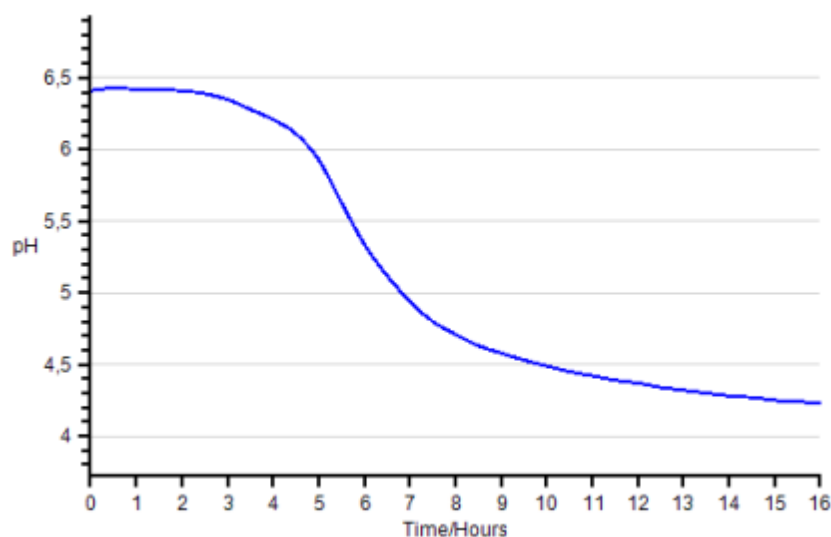
Ротация

Рекомендуемые ротации: Lyofast MOS 062 D, MOS 064 D, MOS 066 D.

Данные по сквашиванию

Стандартизированное лабораторное тестирование на сквашивание проведено на восстановленном сухом молоке 9% при заданной температуре.

Профиль сквашивания: норма внесения 1 УС на 100 литров молока. Стандартная активность: выражена как время/pH: 6,5 часов/ pH 5.2±0.15 при 34°C (93.2°F).



Lyofast MOS 060 D

Спецификация

Техническая информация

Данные получены при стандартизированных лабораторных условиях, и, следовательно, должны рассматриваться в качестве общих рекомендаций:

Показатели	Значение
Оптимальная температура для развития	30-37°C (86-98.6°F)
Максимальная температура нагревания	Макс. 43°C (109.4°F)
Сквашивающая способность	pH 4.2

Микробиологические показатели

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

*Анализируется на регулярной основе. Аналитические методы доступны по запросу.

Информация по безопасности

Анализ 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

Паспорт безопасности

Продукт не является вредным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Ознакомьтесь со Статьёй 31).

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.

ГМО статус

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.

Аллергены

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.

Данный продукт содержит МОЛОКО.

Список аллергенов соответствует Положению (ЕС) №1169/2011.

Lyofast MOS 060 D

Спецификация

BSE/TSE

Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/01 Редакция 3.

Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты. Упаковочный материал является пищевым.

Другая информация

Красители

Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.

Упаковка

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.

Условия хранения и срок годности

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.

Сертификат анализа

Сертификат анализа на партию доступен по запросу.

Сертификаты

Общая сертификация

Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте www.saccosystem.com.

Кошер

Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com.

Халяль

Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте 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.

Этот документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.