



## PAL® CHEESE 113 D

### I - ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Лиофилизированная культура для прямого внесения в производственное молоко, упакованная в бумажный пакет PE ALU PE. Смесь мезофильных и термофильных культур.

### **СОСТАВ**

Lactococcus lactis subsp. lactis  
Lactococcus lactis subsp. cremoris  
Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus helveticus  
Lactobacillus lactis

### II – ОПИСАНИЕ

Смешанная культура, производящая молочную кислоту типа L (+). Скорость окисления от средней до быстрой. PAL® CHEESE 113 D подходит для производства полутвердых и твердых сыров. Не ферментирует цитраты. Благодаря добавлению Lactobacillus helveticus и Lactobacillus lactis, PAL® CHEESE 113 D обладает более высокой протеолитической активностью, чем чисто мезофильные культуры, что улучшает вкус полутвердых и твердых сыров.

Альтернатива фагам доступна по запросу.

### III – ПРИМЕНЕНИЕ

- Полутвердые сыры 1-1,5 U/100 л молока
- Твёрдые сыры 0,7-1 U/100 л молока

Рекомендуемые дозы внесения культур приведены в качестве общего руководства. В зависимости от технологии, содержания жира и свойств желаемого продукта могут потребоваться дополнительные культуры.

Мы не несем ответственности за неправильное применение.

Если пакетик хранится при отрицательной температуре, то перед использованием закрытый пакетик необходимо выдержать при комнатной температуре от 30 до 60 минут. Иначе, производительность культуры может пострадать. Перед использованием проверьте, что используемая культура находится в форме порошка. Добавляйте культуры непосредственно и после регидратации в производственное молоко, как только лопасти мешалки будут покрыты молоком. Избегайте образования пены и воздуха в молоке.

Все содержимое упаковки должно быть использовано для обеспечения постоянного качества продукта.





#### **IV - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ**

После получения храните культуры в соответствии с условиями и в течение сроков, указанных на этикетке. Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течении нескольких дней без ущерба для их качества.

#### **V – СПЕЦИФИКАЦИЯ**

##### **а) Физические/ химические характеристики**

##### **Окислительная активность в тестируемой среде:**

Восстановленное обезжиренное молоко с содержанием сухого вещества 9%, нагретое в течение 30 минут при 95 °C ( $\pm 3$  °C).

Скорость инокуляции: 1U / 100 л

**Дельта рН = 1,5** через **6 часов** при температуре **42 °C**  
или через **10 часов** при температуре **30 °C**

##### **б) Микробиологические**

Entérobactéries	< 10 КОЕ/г
Levures - Moisissures (Дрожжи и плесени)	< 10 КОЕ/г
Staphylococcus à coagulase +	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствие в 25 г
Salmonella spp	отсутствие в 25 г

Гарантированные значения обеспечиваются системой HACCP, а также гигиеной завода и персонала.

#### **VI – ДЕКЛАРАЦИЯ АЛЛЕРГЕНОВ**

Аллергены, определенные Регламентом 1169/2011 / ЕС и предусмотренные Директивами 2003/89 / ЕС - 2006/142 / ЕС - 2007/68 / ЕС.

Да	Нет	Аллергены
	X	Злаковые, содержащие клейковину
	X	Ракообразные
	X	Яйца
	X	Рыба
	X	Арахис и продукты, содержащие арахис
	X	Соевые бобы и продукты, содержащие сою
X		Молоко (включая лактозу)
	X	Орехи
	X	Сельдерей
	X	Люпины
	X	Моллюски
	X	Горчица
	X	Семена кунжута
	X	Диоксид Серы и сульфиты (>10мг/кг)





## **VII – ГМО СТАТУС**

Культуры **PAL® CHEESE 113 D** не содержат генетически модифицированных организмов или производных ГМО в соответствии с определениями, установленными Регламентом 1829/2003 (ЕС) и Регламентом 1830/2003 Европейского парламента и Совета от 22/09 / 03.

## **VIII – ESB (BSE/TSE) ДЕКЛАРАЦИЯ**

Ферменты **PAL® CHEESE 113 D** не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.

## **IX – ПИЩЕВОЙ СТАТУС**

Культуры **PAL® CHEESE 113 D** являются совместимыми технологическими добавками для применения в пищевой промышленности. Эти культуры не содержат семян или ингредиентов животного происхождения.

## **X – ИОНИЗАЦИЯ**

Культуры **PAL® CHEESE 113 D** не подвержены ионизации.

## **XI – МАРКИРОВКА**

<b>PAL® CHEESE 113 D 5U</b>	<b>A04060</b>
<b>PAL® CHEESE 113 D 10U</b>	<b>A04082</b>

## **XII – ЛЕГИТИМНОСТЬ**

Пользователь должен убедиться, что этот продукт соответствует его ожиданиям и соответствующим требованиям сертификации.

Мы рекомендуем вам обратиться к Регламенту ЕС № 1169/2011 и его поправкам или к нормативным законам вашей страны.

## **XIII – СООТВЕТСТВИЕ ХАЛЯЛЬ И КОШЕР**

**PAL® CHEESE 113 D** соответствует ассортименту культур, сертифицированному ХАЛЯЛЬ и КОШЕР.

Культуры **PAL® CHEESE 113 D** не содержат ингредиентов животного происхождения, и наши лаборатории не используют спирт для их производства.

*Данный документ является КОНФИДЕНЦИАЛЬНЫМ и эксклюзивным имуществом STANDA Laboratories. Любое воспроизведение, раскрытие, публикация, в том числе в Интернете, ранее не разрешённое в письменной форме STANDA Laboratories, запрещено.*

*Информация, содержащаяся в этом документе, не является гарантийным обязательством и основана на состоянии наших знаний на дату, указанную в ссылке на документ. Данная документация не должна рассматриваться как исчерпывающая и не освобождает пользователя от выполнения своих обязательств.*

