



## **PAL<sup>®</sup> LMA GEO LYO D1000 GEOTRICHUM CANDIDUM**

*Отобранный*

*Unité de Microorganismes d'Intérêt Laitier et Alimentaire MILA\* France*

### **ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

Лиофилизированная культура для прямого внесения в производственное молоко, упакованная в бумажный пакет PE ALU PE, содержащая 1E9 КОЕ +/- 0,3 log.

### **СОСТАВ**

*Geotrichum Candidum*

**I – ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ *GEOTRICHUM CANDIDUM* (новое название/наименование: *GALACTOMYCES CANDIDUS*) :**

***Geotrichum Candidum*** является основным агентом на стадии созревания сыров. Этот микроорганизм обладает как дрожжевыми, так и плесневыми характеристиками: он строго аэробный; классифицируется как дрожжи или дрожжеподобные грибы, и относится к Fungi-Imperfecti, более конкретно к классу Гифомицетов/Нурфомыцетес (ЕСК, 1990).

- **Действия:** ***Geotrichum Candidum*** очень быстро развивается на поверхности сыров (одновременно с дрожжами), где он способствует имплантации и росту *Penicillium* и / или *Corynebacteria*: он обеспечивает быстрое раскисление (нейтрализацию pH) поверхности сыра путем потребления молочной кислоты, а также вырабатывает факторы роста очень благоприятные для заселения другой полезной флоры.
- **Характеристики и область применения:** ***Geotrichum Candidum*** образует более тонкое покрытие, чем *Penicillium Camemberti*, с гораздо более низкой протеолитической активностью, но более высокой аминопептидазной активностью, что уменьшает проблемы горечи и придает типичный аромат. Он прекрасно подходит как для производства камамбер, так и для Pont l'Eveque, и многих других, как мягких, так и твердых сыров.

### **II – *GEOTRICHUM CANDIDUM PAL<sup>®</sup> LMA GEO LYO***

Штаммы **PAL<sup>®</sup> LMA GEO LYO** отобраны из коллекции *Geotrichum Candidum* MILA (бывший университет LMA), которая уникальна своим разнообразием и количеством штаммов (более 500).





Штаммы **PAL® LMA GEO LYO** были отобраны на основании различных характеристик, таких как:

- пептидазная активность
- эстеразная активность
- липолитическая активность
- цвет покрытия (от белого до желтого)
- внешний вид покрытия (плесень, дрожжи, промежуточный, колючий)
- с образованием рисунка или без него (бороздки, сетчатый рисунок)
- с или без деформации поверхности сыра (кожа жабы, шероховатая, гладкая/ровная...)
- ароматическая палитра (от свежей до чесночной, или даже хлева, фруктовая...)

Наш ассортимент достаточно широк и включает в себя более чем 200 сортов, все из которых исследованы *in vitro* и на сырах.

Наша техническая служба в вашем распоряжении, чтобы проконсультировать вас по выбору штаммов, наиболее подходящих для вашей цели с точки зрения внешнего вида и запаха.

### **III – ПРИМЕНЕНИЕ**

- Путем прямого добавления в молоко перед внесением сычужного фермента:  
1 пакетик D1000 рассчитан на 1000 – 10000 литров молока, в зависимости от используемой технологии и желаемой цели.
- Опрыскивая сыр после посола или распыляя в воздухе комнаты для созревания (халуаре).  
1 пакетик рассчитан на количество сыра, полученного при производстве из 1000 л молока, после разбавления всего содержимого пакетика в стерильном 9% солевом растворе.

В случае первых тестов, желательно использовать 1-2 пакетика на 1000 литров молока, чтобы создать количественное преимущество по сравнению с автохтонными штаммами.

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. Перед использованием проверьте, что используемая культура находится в форме порошка.





#### **IV – МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Бактериальная флора	< 500 КОЕ/г
Entérobactéries	< 10 КОЕ/г
Staphylococcus aureus	< 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.

#### **V – 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)

#### **VI – ГМО СТАТУС**

Культуры **PAL® LMA GEO LYO** 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.

#### **VII – ПИЩЕВОЙ СТАТУС**

Культуры **PAL® LMA GEO LYO** являются совместимыми технологическими добавками для применения в пищевой промышленности, соответствующими правилам и требованиям ЕС. Эти культуры не содержат семян или ингредиентов животного происхождения.

#### **VIII – ИОНИЗАЦИЯ**

Культуры **PAL® LMA GEO LYO** не подвержены ионизации.





## **IX – ESB (BSE/TSE) ДЕКЛАРАЦИЯ**

Ферменты **PAL® LMA GEO LYO** не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.

## **X - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ**

После получения храните культуры в морозильной камере при температуре -18°C в течение сроков, указанных на этикетке.

Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течении нескольких дней без ущерба для их качества.

## **XI – 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.

## **XII – МАРКИРОВКА**

<b>A10705</b>	<b>PAL® LMA GEO 24 LYO D1000</b>
<b>A10708</b>	<b>PAL® LMA GEO 90 LYO D1000</b>
<b>A10709</b>	<b>PAL® LMA GEO 93 LYO D1000</b>
<b>A10710</b>	<b>PAL® LMA GEO 112 LYO D1000</b>
<b>A10711</b>	<b>PAL® LMA GEO 114 LYO D1000</b>
<b>A10712</b>	<b>PAL® LMA GEO 121 LYO D1000</b>
<b>A10704</b>	<b>PAL® LMA GEO 202 LYO D1000</b>
<b>A10713</b>	<b>PAL® LMA GEO 268 LYO D1000</b>
<b>A10701</b>	<b>PAL® LMA GEO 296 LYO D1000</b>
<b>A10703</b>	<b>PAL® LMA GEO 301 LYO D1000</b>
<b>A10714</b>	<b>PAL® LMA GEO 315 LYO D1000</b>
<b>A10706</b>	<b>PAL® LMA GEO 317 LYO D1000</b>
<b>A10707</b>	<b>PAL® LMA GEO 371 LYO D1000</b>
<b>A10702</b>	<b>PAL® LMA GEO 380 LYO D1000</b>

\*Штаммы Университета CAEN Нижняя Нормандия, MILA (Лаборатория пищевой микробиологии Университета CAEN (Франция))

*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.*

