



AffiMage™

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта: закваска бактериальная лиофилизированная прямого внесения

COTTAGE CHEESE 142

Компания производитель:

“microMILK S.r.l.”, (Via degli Artigiani 37/39-26010 Cremosano (CR), Italy).

Состав:

Lactococcus lactis ssp. Lactis

Lactococcus lactis ssp. Cremoris

Streptococcus salivarius spp. thermophilus

Клеточная концентрация:

не менее $1,0 \times 10^{10}$ КОЕ/г

Применение: производство творога, творожного продукта, различных сыров и тд.

Ферментируемый объем: 100 л., 500 л., 1000 л., 2000 л., 5000 л.

Температура сквашивания: 36 ± 2 °C

Микробиологические показатели:

БГКП (колиформы)	в 1,0 г не допускаются	не выявлены
S.aureus	в 1,0 г не допускаются	не выявлены
Дрожжи и Плесени (сумма), КОЕ/г	не более 5	не выявлены
Патогенные микроорганизмы, В том числе сальмонеллы ГММ	в 10 г не допускаются отсутствуют	не выявлены

Токсичные элементы:

Свинец	не более 1,0 мг/кг
Мышьяк	не более 0,2 мг/кг
Кадмий	не более 0,2 мг/кг
Ртуть	не более 0,03 мг/кг

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородный сухой порошок

Вкус и запах: Чистый, кисломолочный
Цвет: От белого до кремового, розовый

Условия хранения и срок годности:

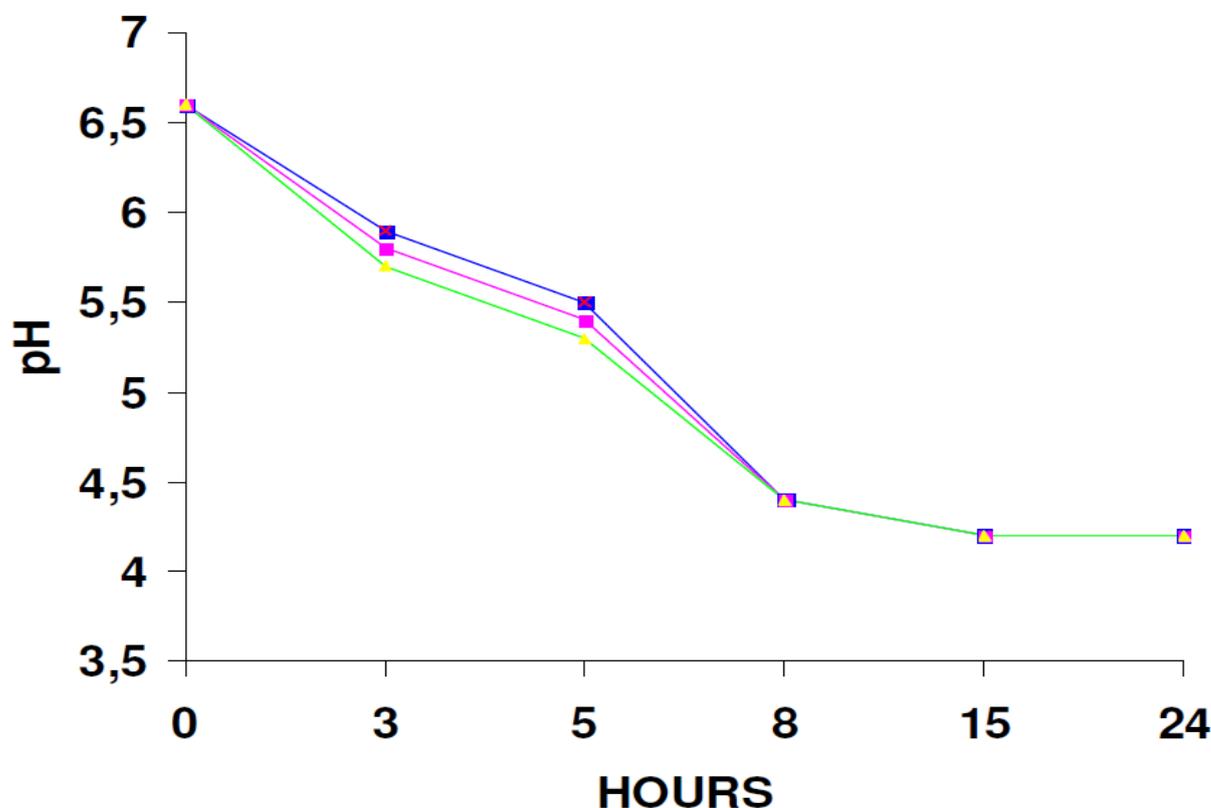
Хранить при температуре +4°C - 12 месяцев,
при температуре -18 °C - 24 месяца.

Срок годности включает транспортирование закваски до 15 дней при нерегулируемой температуре без снижения активности.

ГМО статус:

Не содержит и не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), а так же не производится из ГМО (на основании письменных заключений поставщиков о том, что поставляемое сырье получено без использования ГМО).

Тест ферментативной активности	
Температура	34 °C, 36 °C, 38 °C
Гидратация	10 минут
Время ферментации	24 часа
Дозировка	1 U/100 литров
Используемое сырье	Обезжиренное молоко пастеризованное при 90 °C, в течении 20 минут.



Время (часы)	0	3	5	8	15	24
--------------	---	---	---	---	----	----

pH t=34°C	6,60	5,90	5,50	4,40	4,20	4,20
pH t=36°C	6,60	5,80	5,40	4,40	4,20	4,20
pH t=38°C	6,60	5,70	5,30	4,40	4,20	4,20

Аллергены:

В приведенной ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

Аллергены	Да	Нет	Описание компонента
Каши содержащие глютен и продукты их переработки		X	
Ракообразные		X	
Рыба и продукты их переработки		X	
Арахис и продукты их переработки		X	
Соя и продукты их переработки		X	
Молоко и продукты из него (включая лактозу)	X		Лактоза
Орехи и продукты их переработки		X	
Сельдерей и продукты их переработки		X	
Горчица и продукты их переработки		X	
Кунжут, семена кунжута		X	
Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мл/л, выраженное как SO ₂		X	
Люпин и продукты их переработки		X	
Мягкотелые		X	
Яйца и продукты их переработки		X	

Поскольку требования к маркировке аллергенов в разных странах может варьироваться, необходимо руководствоваться местным законодательством.

Упаковка:

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым покрытием. На каждом пакете указана следующая информация: производитель; наименование; ротация; номер партии; дата производства; срок хранения.

Дополнительные сведения: Сертификат HACCP, FSSC 22000