

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

### HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

#### Описание

Лиофилизированная стартовая культура

Лицензиар: Valio, Финляндия

Определённая многовидовая культура

#### Дозировка

Продукт Порция

кисломолочные продукты 100 - 150 DCU/ 100 кг  
конечного продукта  
(напр. йогурт)

или 10 - 50 DCU / 100 л молочной смеси\*

кварк 100 - 150 DCU/ 100 кг кварка  
или 10 - 30 DCU / 100 л перерабатываемого  
молока

сыр Моцарелла 100 - 150 DCU / 100 л рассола

Сыр Фета/ белые сыры  
- традиционный 5 - 20 DCU / 100 л  
перерабатываемого молока

- Ультрафильтрация 20 - 100 DCU/ 100 кг  
концентрата

- брусок 40 - 150 DCU/ 100 кг концентрата

\* в зависимости от технологических параметров (напр.:  
температура сквашивания, вносимое количество)

Приведённые нормы внесения культуры следует  
рассматривать как общее руководство. В зависимости от  
технологии, содержания жира, а также желаемых свойств  
продукта, может потребоваться внесение дополнительного  
количества культуры.

В случае неправильного применения мы не несём никакой  
ответственности.

#### Рекомендации по применению

Перед вскрытием продезинфицировать  
открываемую область этиловым спиртом (прибл.  
70%). Срезать уголок и в стерильных условиях  
добавить культуру в перерабатываемое молоко. В  
целях обеспечения стабильного качества готового  
продукта, следует использовать все содержимое  
упаковки за один раз.

#### Состав

*Lactobacillus rhamnosus*

*Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii*

#### Свойства

Защитная культура с очень медленным и низким  
уровнем сквашивания, образующая молочную  
кислоту L(+) типа, уксусную кислоту и пропионовую  
кислоту. Кроме того, вероятно образование  
небольшого количества и других кислот, таких как  
диацетил.

Как доказано, HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU  
подавляет рост нежелательных микроорганизмов  
биологическим способом, напр., дрожжей, плесени  
и гетероферментативных молочнокислых  
бактерий. Эффективность воздействия зависит от  
штамма и вида, а также от степени контаминации.  
HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU разработана как  
защитная культура и никак не влияет на  
газообразование, способствующее формированию  
глазков в сыре.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

### HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

#### Микробиологическая спецификация

Микробиологический контроль качества - стандартные показатели и методы (UM)

Проверка культуры:

ОМЧ

молочнокислые бактерии  $\geq 5.0E+09$  / DCU

[UM-009]

немолочнокислые бактерии  $< 100$  / г [UM-030]

enterobacteriaceae  $< 1$  / г [UM-031]

дрожжи и плесени  $< 10$  / г [UM-017]

ентерококк  $< 10$  / г [UM-033]

Staphylococcus aureus  $< 1$  / г [UM-034]

споры клостридии  $< 10$  / г [UM-037]

Bacillus cereus\*  $< 10$  / г [UM-041]

сальмонелла отсутствует в 25 г [UM-038]

listeria\* отсутствует в 25 г [UM-039]

\* не подлежит обязательной проверке в каждой выработанной партии, но гарантируется внедрением системы HACCP, а также гигиеническими стандартами, принятыми на производстве и среди персонала.

#### Условия хранения

8 месяцев с даты производства при температуре  $\leq -18$  C

#### Упаковка

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием

#### Чистота и юридический статус

HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране. Информация о юридическом статусе данного продукта может быть предоставлена по дополнительному требованию.

#### Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

#### Кошерный продукт

Имеет сертификат Кошерности

#### Халяльный продукт

Сертифицирован Исламским Пищевым Советом Европы.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-14.0RU

Артикул № 13850063

### HOLDBAC™ YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC™ Protective Cultures

#### ГМО статус

<material1> не содержит и не состоит из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производится из ГМО, согласно определению генетически-модифицированных организмов, указанному в Положениях (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003 Европейского парламента от 22 сентября 2003г.

#### Дополнительные сведения

Линия HOLDBAC™ YM разрабатывалась, исследовалась и выпущена в продажу как культуры с защитными свойствами. Потребители, использующие данные культуры не по их прямому назначению, несут полную ответственность за возможные риски.

#### Аллергены

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

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	X	пшеница	
	X	другие злаковые, содержащие клейковину	
	X	ракообразные	
	X	яйца	
	X	рыба	
	X	арахис	
	X	соевые бобы	
X		молоко (включая лактозу)	
	X	орех	
	X	сельдерей	
	X	горчица	
	X	кунжут	
	X	диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Мякотелые	

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

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в отношении нарушения каких бы то ни было патентов.