

**CHR HANSEN***Improving food & health***NATUREN® Premium 1400 NB**

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

**Описание**

NATUREN® Premium 1400 NB – стандартизованный молокосвертывающий фермент, изготовленный из экстрактов телячьих желудков. Продукт содержит молокосвертывающий фермент, обладающий высокой специфичностью к каппа-казеину, что приводит к образованию очень хорошего сгустка. Общая протеолитическая активность также оказывает влияние на развитие вкуса и текстуры сыров. Активный молокосвертывающий фермент - химозин (ЕС 3.4.23.4) и говяжий пепсин (ЕС 3.4.23.1). Обозначение «NB» значит, что фермент не содержит консервантов. Так как консервант бензоат помогает поддерживать микробиологическое качество продукта, компания настоятельно рекомендует следовать температурным режимам хранения и транспортировки продуктов с маркировкой «NB». Если такой возможности нет, следует использовать жидкие или сухие ферменты, содержащие консерванты.

**Код продукта:** 141214  
**Размер:** 20x0,5 кг  
**Тип:** Банка

**Температура хранения:** <20°C  
**Условия:** Хранить в сухом месте,  
в закрытой оригинальной таре.

**Срок годности**

Не менее 24 мес. с даты производства при условии соблюдения рекомендаций изготовителя по хранению.

Срок годности после вскрытия составляет три месяца при условии соблюдения условий хранения.

**Условия транспортирования**

Продукт нужно транспортировать при температуре окружающей среды

**Информация о патенте**

Запатентован.

**Применение****Использование**

NATUREN® Premium 1400 NB можно применять для производства любых типов сыров; твердых, полу-твердых, мягких, с плесенью, низкожирных и различных видов творогов

**Рекомендуемые дозировки**

30 – 60 IMCU/л молока.

Точная дозировка коагулянтов зависит от следующих факторов: тип сыра, температура и pH молока-сырья, характеристики культуры и дозировок хлорида кальция и хлорида натрия. Эти факторы могут различаться в зависимости от страны, молока и дня. Но точную дозировку можно подобрать для конкретных условий.

**Указания по применению**

Нагреть молоко до температуры сквашивания. Рекомендуем растворить 1 часть фермента в 10-50 частях воды перед использованием. pH воды должен быть ниже 6.4 и не содержать хлора. Если pH и хлор не контролируются в воде, то мы рекомендуем смешать 80 % холодной воды с 20 % холодного молока и использовать этот раствор для работы. Раствор фермента нужно добавить в молоко немедленно при перемешивании в течение 2-3 минут для лучшего распределения фермента в массе.

**Состав**

Хлорид натрия, пепсин, химозин.

**Спецификация**

**Свойства**

Средняя активность: 1400 IMCU/г  
 Гарантированная активность – это минимальная активность в конце срока годности. Гарантированная активность >= 1300,0 IMCU/г

**Состав:**

Тип фермента: Животный фермент  
 Состав фермента: Химозин: 81-86 %  
 Пепсин: 14-19 %

**Физические свойства**

Цвет: От бежеватого до коричневатого  
 Растворимость: Водорастворимый  
 Форма: Гранулированный порошок  
 Запах: Характерный

Цвет продукта может варьироваться от партии к партии. Это не оказывает влияния на активность.

**Микробиологические**

ОМЧ:	показатели:	Дрожжи и плесени:	< 10 КОЕ/г
Клостридии:	< 1000 КОЕ/г	Колиформы:	< 10 КОЕ/г
E. Coli:	< 10 КОЕ/г	Сальмонелла:	Отсут в 25 г
Коагулаз-позитивные стафилококки:	Отсут в 25 г	Листерия:	Отсут в 25 г

**Комментарии**

Методы доступны по запросу.

Продукт соответствует рекомендуемым спецификациям чистоты для пищевых ферментов ФАО/ВОЗ, экспертного комитета по пищевым добавкам (JECFA) и Кодексу пищевых химических веществ (ФСС) по спецификациям для тяжелых металлов свинца ( $\leq 5$  ppm), кадмия ( $\leq 0,5$  ppm), ртути ( $\leq 0,5$  ppm) и мышьяка ( $\leq 3$  ppm).

**Сертификат анализа**

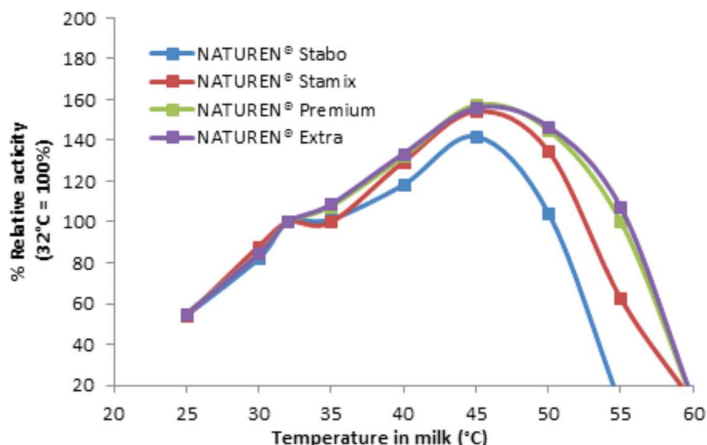
Сертификат анализа (CoA) обычно присутствует в сопроводительных документах на товар.

**Техническая информация**

**Температура**

Относительная активность различных коагулянтов зависит от температуры. Для этого продукта температурный оптимум составляет примерно 36-40 °C.

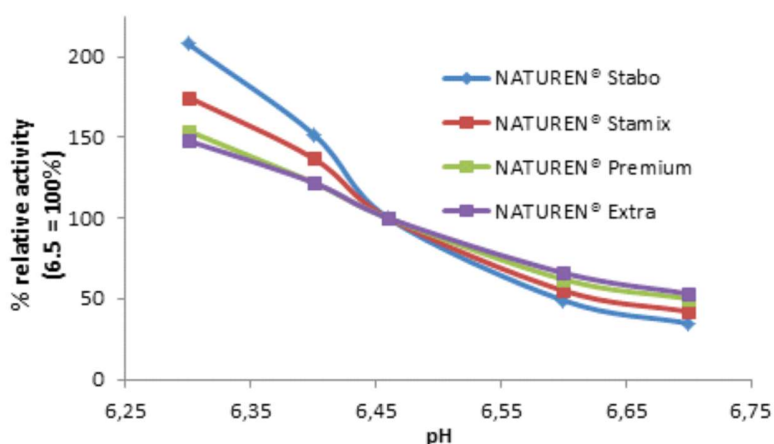
Влияние температуры на свертывающую активность различных коагулянтов.



**pH**

Активность коагулянта зависит от pH; чем ниже pH, тем выше активность.

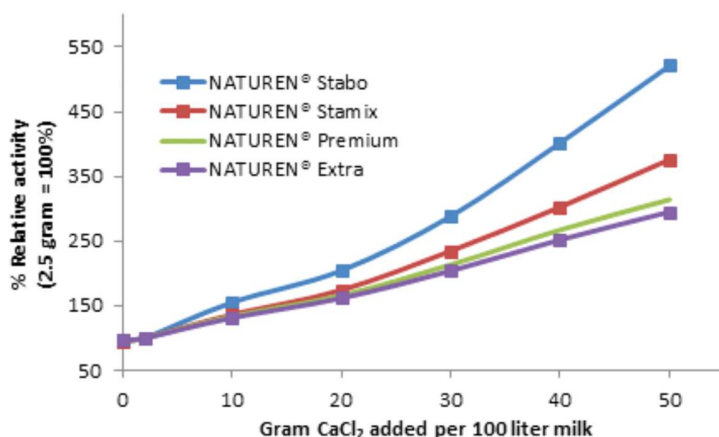
Влияние pH на свертывающую активность различных коагулянтов.



**Кальций**

Добавление хлорида кальция к молоку повышает активность коагулянта из-за снижения pH, а также имеет эффект агрегации. Но чрезмерное использование хлорида кальция может придать сыру горечь.

Влияние pH на свертывающую активность различных коагулянтов.



**CHR HANSEN***Improving food & health***NATUREN® Premium 1400 NB**

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

**Стабильность**

WWW.СПЕЦИИ-ОПТ.РФ

**МИР СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ**

Остаточная молокосвертывающая активность в сыворотке после пастеризации в течение 15 сек при pH > 6.0 и температуре 72 °С.

NATUREN Stabo	>5 %	HANNILASE L	>30 %	CHY-MAX	<1 %
NATUREN Stamix	>2 %	HANNILASE XP	< 1 %	CHY-MAX M	<1 %
NATUREN Premium	<2 %	THERMOLASE	<1%	CHY-MAX Special	<1 %
NATUREN Extra	<2 %	MICROLANT Supreme	<1%		

**Техническая поддержка**

Сотрудники компании Chr. Hansen, также как и лаборатории по развитию продуктов, доступны для получения более подробной информации.

**Информация о применении в специальном питании:****Кошерность:** кошерный**Халяльность:** не сертифицируется**Вегетарианский:** нет**VLOG:** подтвержден**Правила обращения**

Для получения детальной информации ознакомьтесь с Листом безопасности. Ферменты могут вызвать раздражение при вдыхании или контакте с кожей, в зависимости от индивидуальной чувствительности. Использование средств индивидуальной защиты, таких как перчатки, очки, респираторы, снижает риск раздражения. Дополнительные инструкции содержатся в «Руководстве по безопасному обращению с микробиальными ферментными препаратами», опубликованном Ассоциацией изготовителей и производителей ферментных продуктов и брошюре «Безопасная работа с ферментами» Технической ассоциации ферментов.

В соответствии с требованиями европейского законодательства, отходы упаковочных материалов этих продуктов должны обрабатываться как опасные отходы. В других странах эти отходы можно отнести к обычным отходам и утилизировать соответствующим образом, предварительно промыв достаточным количеством воды, чтобы удалить остатки ферментов.

**Законодательство**

Этот продукт соответствует рекомендуемым JECFA-(FAO/WHO) и FCC спецификациям для ферментов пищевого класса. Применение ферментов в пищевой промышленности регулируется государственным законодательством и регламентом ЕС 1333/2008. Однако система одобрения, содержащаяся в этом регламенте, еще не полностью внедрена и применяется. Компания своевременно получит одобрение по этой системе. Также мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт удовлетворяет требованиям законодательства Франции, в частности определению «фермент» согласно декрету № 69-475.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

**Маркировка**

Продукт является технологическим вспомогательным средством. Согласно требованиям законодательства указание его в маркировке готовой продукции не требуется.

**NATUREN® Premium 1400 NB**

Информация о продукте

Версия:9 PI GLOB EN 05-01-2018

**Товарные знаки**

Названия продуктов, наименования концептов, логотипы, бренды и другие товарные знаки, на которые даны ссылки в этом документе, напечатанные крупным, жирным шрифтом, содержащие значок ® или символ «ТМ», являются собственностью компании «Chr. Hansen A/S» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

**\* № патентов**

EP 0758380, US 5,888,966, AU 684162, AU 701254, NZ 285373



**Информация о ГМО**

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что NATUREN® Premium 1400 NB не содержит ГМО и не содержит сырья с ГМО-маркировкой\*\*. В соответствии с европейским законодательством по маркировке готовой пищевой продукции \*\* мы можем информировать, что использование NATUREN® Premium 1400 NB не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Chr. Hansen's позиция компании по ГМО находится: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety).

\* Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

\*\* Директива (ЕС) No 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам. Директива (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 касающаяся прослеживаемости и маркирования генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов, и дополняющая Директиву 2001/18/ЕС.

**Информация об аллергенах**

Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	Наличие как ингредиента в продукте
<b>Зерновые</b> , содержащие клейковину и продукты на базе зерновых	Нет
<b>Ракообразные</b> и продукты на основе ракообразных	Нет
<b>Яйца</b> и продукты на основе яиц	Нет
<b>Рыба</b> и продукты на основе рыбы	Нет
<b>Арахис</b> и продукты на основе арахиса	Нет
<b>Соя</b> и продукты на основе сои	Нет
<b>Молоко</b> и продукты на основе молока (включая лактозу)	Нет
<b>Орехи*</b> и продукты на основе орехов	Нет
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
<b>Сельдерей</b> и продукты на основе сельдерея	Нет
<b>Горчица</b> и продукты на основе горчицы	Нет
<b>Семена кунжута</b> и продукты на их основе	Нет
<b>Люпин</b> и продукты на его основе	Нет
<b>Моллюски</b> и продукты на базе моллюсков	Нет
<b>Диоксид серы</b> и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2	Нет

\*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 200/13 , приложение IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)