

DCC-260

Информация о продукте
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018

**Описание**

Мезо-термофильная культура. Культура производит аромат и CO₂. Данная серия включает культуры с быстрым кислотообразованием при низких дозировках.

Состав:

Смесь термофильных и мезофильных культур

Код продукта:	668195	Цвет:	От белого до слегка коричневатого
Размер	20X350 ед.	Формат:	FD-DVS
Тип упаковки	Пакеты в коробке	Форма:	Лиофилизированные гранулы

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 24 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.
При +5°C срок годности не менее 6 недель.

Применение**Область применения**

Культура преимущественно используется при производстве сыров континентального типа и голландского типа с глазками (Гауда, Эдам, Маасдам, Роклет).

Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

Количество заквашиваемого молока	5,000л	10,000л	15,000л	20,000л	25,000л	30,000л
Количество DVS культуры	350ед	700ед	1,050ед	1,400ед	1,750ед	2,100ед

Состав и рекомендации по дозировкам внесения данной культуры были тщательно разработаны с использованием уникальных штаммов микроорганизмов, передовой биотехнологии и более 140 лет накопленного опыта работы в молочной промышленности для получения оптимальных характеристик готового продукта.

Предупреждение: Снижение рекомендованной дозировки внесения культуры может привести к нежелательной вариабельности качества готового продукта, ухудшению эффективности производства, снижению выхода готового продукта, нарушению процесса сквашивания и повышенному риску атаки бактериофагов.

DCC-260

Информация о продукте
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018



WWW.СПЕЦИИ-ОПТ.РФ

МИР СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Способ применения

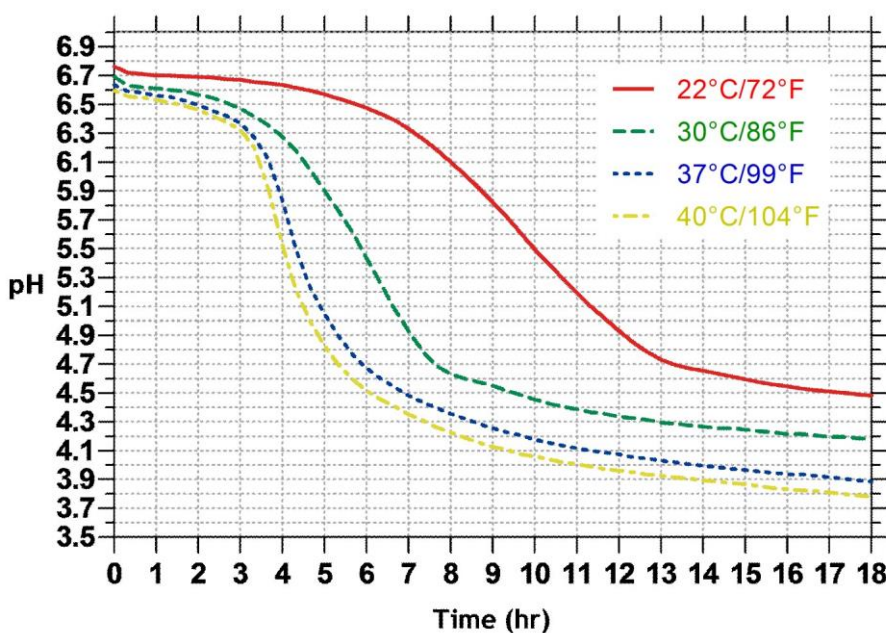
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым технологическим схемам.

Ассортимент

Эта серия включает несколько различных вариантов культур предоставляя возможность для ротации.

Техническая информация

Кривая сквашивания



Условия ферментации:

Молоко лабораторное 9.5 % T.S.: 100°C/30 мин. Соотношение: 500ед/10000л

Дополнительная информация

Рекомендуемая температура 35-45°C (95-113°F). Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым рецептам.

DCC-260

Информация о продукте
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018



Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

Статус пищевой принадлежности

Кошерность: Кошерный, за исключением Passover
Халяль: Сертифицирован
VLOG: Подтвержден

Законодательство

Культуры Хр. Хансен удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Молочнокислые бактерии в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, тем не менее, мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

Международный стандарт качества GMP внедрен на всех заводах Хр. Хансен. Компания Хр. Хансен провела оценку микробиологических, физических и химических рисков на всех заводах по производству и дистрибьюции молочных, винодельческих и мясных культур. Контрольные точки (CP's) и критические контрольные точки (CCP's) основаны на оценке риска. Для каждого завода устанавливаются системы ХАССП.

В случае, если продукт будет использоваться в условиях, отличных от рекомендуемых, компания не может гарантировать полной безопасности. В случае, если Вы планируете использовать культуры в другой области, чем описано в этой спецификации, рекомендуем обратиться за консультацией к специалистам компании.

Маркировка

Предлагаемая маркировка: «молочнокислая культура» или «стартовая культура», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

Торговая Марка

Названия продуктов, названия концепций, логотипов, брендов и других товарных знаков, упомянутых в этом документе, независимо от того, отображаются ли они крупным шрифтом, жирным шрифтом или с символом ® или ТМ, являются собственностью Хр. Хансен A/S или используются по лицензии. Товарные знаки, указанные в этом документе, не могут быть зарегистрированы в вашей стране, даже если они отмечены знаком ®.

Техническая поддержка

Для получения дополнительной информации и технической поддержки обращайтесь в Центр прикладных технологий и исследований Хр. Хансен.

DCC-260

Информация о продукте
Версия: 5 PI EU EN 03-14-2018



Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что DCC-260 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 DCC-260 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Хр. Хансен по ГМО находится по адресу: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Policies%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety).

* Директива 2001/18/ЕС Европарламента 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 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам.

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европарламента 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
Зерновые содержащие клейковину* и продукты на базе зерновых	Нет
Ракообразные и продукты на основе ракообразных	Нет
Яйца и продукты на основе яиц	Нет
Рыба и продукты на основе рыбы	Нет
Арахис и продукты на основе арахиса	Нет
Соя и продукты на основе сои	Нет
Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу)	Да
Орехи* и продукты на основе орехов	Нет
Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС	
Сельдерей и продукты на основе сельдерея	Нет
Горчица и продукты на основе горчицы	Нет
Семена кунжута и продукты на их основе	Нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	Нет
Люпин и продукты на его основе	Нет
Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет

* Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссии 1169/2011, приложение II относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu