

Селекционная культура для созревания для производства традиционных французских сыров. Культуры вносят вклад в аромат, текстуру и вид сыров. Доступна в виде взвеси конидий.

Систематика

Geotrichum candidum

Упаковка

Код продукта:
683643

Размер
10 ед

Тип упаковки в
пакетики в коробках

Физические свойства

Цвет: бесцветный

Форма: сухие лиофилизированные

Применение

Область применения

Культуру можно использовать в производстве многих типов сыров, включая сыры с белыми плесневыми поверхностями (типа камамбер), мягкими и смешанными поверхностями, мягкие и полутвердые, а также сыры с голубой плесенью.

Предлагаемая дозировка

1 - 2 единицы/1000 л молока или 100 кг сыра.

Рекомендация по применению

Добавлять культуру в молоко перед созреванием и/или нанести на поверхность сыра через несколько часов после соления путем распыления или ополаскивания раствором. Для непосредственного внесения в молоко (рекомендуемый метод, за искл. сыров с прожилками) не требуется специальных мер предосторожности.

Для использования на поверхности:

- 1) Растворите взвесь в стерильной воде с 1% соли (NaCl),
- 2) Хорошо встряхните.

1 л приготовленного раствора можно использовать на 250 кг сыра. Раствор должен быть использован в день приготовления.

Ассортимент

В ряду этих культур доступны несколько штаммов. Для более подробной информации обратитесь к локальному представителю.

Условия хранения

- 18 ° C / 0 ° F

Срок годности

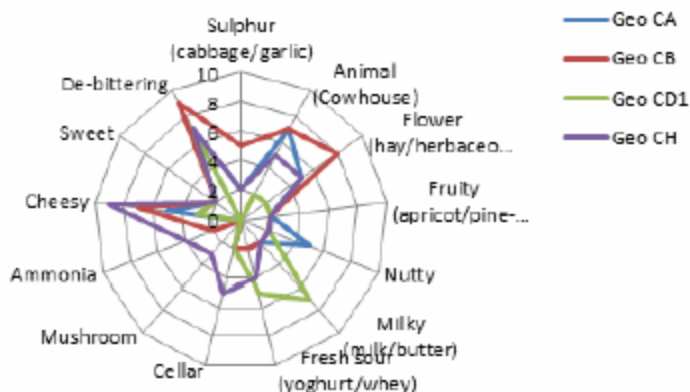
Не менее 6 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.

Техническая информация

Профиль аромата

Тренды вкуса и аромата штамма.

Оценка аромата и вкуса проведена на модельном сыре, выдержанном при 12 °C.



Физические характеристики

	GEO CA	GEO CB	GEO CD-1	GEO CH
Внешний вид сыра	среднеплесневый	среднедрожжевой	плесневый	Плесневый
Аминопептидазная активность	высокая	высокая	высокая	высокая
Протеолитическая активность	средняя	средняя	средняя	средняя
Липолитическая активность	высокая	высокая	средняя	высокая
Влияние соли	Средняя чувствительность		Высокая чувствительность (выше 2%)	Средняя чувствительность
Влияние температуры	Мин 4° C, макс 38° C, оптим. 30° C			
Профиль вкуса	Молочный ореховый	Коровьего молока Цветочный Слегка серный	Нейтральный (позволяет зреть сыру)	Сырный мясной

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы доступны по запросу.

Законодательство

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

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

Пищевая безопасность

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.

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 «TM», 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 ®.

Кошерный: Да, за исключением Passover

Халяльный: сертифицирован

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

Культура продается в коробах по 30 индивидуальных упаковок.

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что SWING GEO CH 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 SWING GEO CH 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.

* 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.

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)	Нет
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 SO2	Нет

* Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссии 200/13, приложение IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu