

NATUREN Premium 225

Информация о продукте

Версия: 12 PI GLOB EN 05-01-2018

Описание

NATUREN® Premium 225 – 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).

Код продукта: 113105
Размер: 20 л
Тип: Канистра

Температура хранения: 0-8 °С
Условия: Хранить в прохладном темном месте, в закрытой оригинальной таре.

Срок годности

Не менее 12 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 от -5 до 20 °С, с максимальным транзитным временем не более 7 дней вне этого температурного интервала. Длительное воздействие высокой температуры может повлиять на срок годности и активность продукта.

Информация о патенте

Запатентован.

Применение**Использование**

NATUREN® Premium 225 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 5-15 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

Вода, хлорид натрия, консервант бензоат натрия (E211) (< 1%), химозин, пепсин.

NATUREN Premium 225

Информация о продукте

Версия: 12 PI GLOB EN 05-01-2018

Спецификация

Свойства

Средняя активность: 225 IMCU/g Гарантированная активность >= 213,0 IMCU/g
 Гарантированная активность – это минимальная активность в конце срока годности.

Состав:

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

Физические свойства

Цвет: От желтоватого до янтарного Форма: жидкость
 Растворимость: Водорастворимый Запах: Характерный
 pH: 5,30 – 5,80 Плотность: 1,13 – 1,14

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

Состав:

Хлорид натрия (масс) >=15,0 % Бензоат натрия (масс) < 1,0 %

Микробиологические

ОМЧ:	показатели:	Дрожжи и плесени:	< 1 КОЕ/мл
Клостридии:	< 100 КОЕ/мл	Коліформы:	< 1 КОЕ/мл
E. Coli:	< 1 КОЕ/мл	Сальмонелла:	Отсут в 25 мл
Коагулаз-позитивные стафилококки:	Отсут в 25 мл	Листерия:	Отсут в 25 мл
	Отсут в 1 мл		

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 (FCC) по спецификациям для тяжелых металлов свинца (≤ 5 ppm), кадмия (≤ 0,5 ppm), ртути (≤ 0,5 ppm) и мышьяка (≤ 3 ppm).

Сертификат анализа

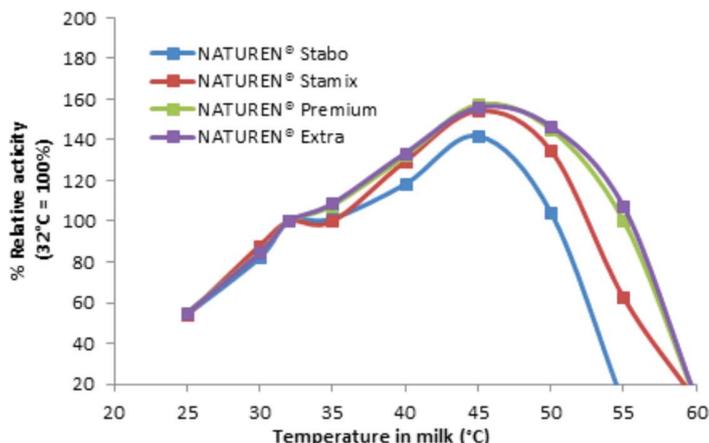
Сертификат анализа (CoA) обычно присутствует в сопроводительных документах на товар.

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.



NATUREN Premium 225

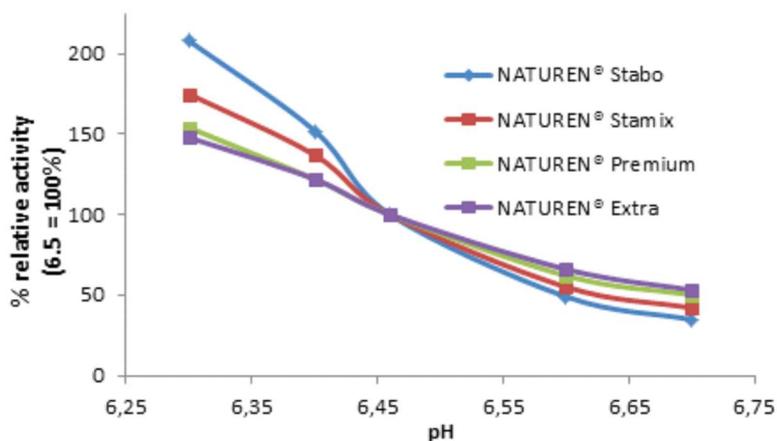
Информация о продукте

Версия: 12 PI GLOB EN 05-01-2018

pH

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

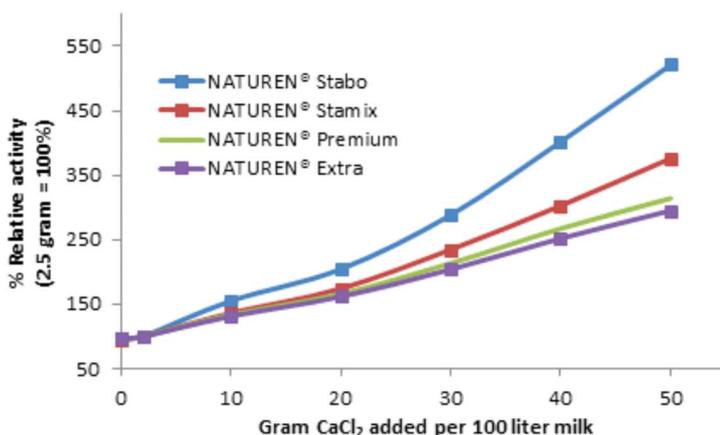
Влияние pH на свертывающую активность различных коагулянтов.



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.



NATUREN Premium 225

Информация о продукте

Версия: 12 PI GLOB EN 05-01-2018

Стабильность

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

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, так же как и лаборатории по развитию продуктов, доступны для получения более подробной информации.

Информация о применении в специальном питании:**Кошерность:** некошерный**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 225

Информация о продукте

Версия: 12 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 «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 ®.

*** № 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 225 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 225 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.

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)	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
Люпин и продукты на его основе	Нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	Нет
Диоксид серы 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