

## YoFlex® Premium 5.0

Информация о продукте  
Версия: 1 PI EU EN 04-05-2019

### Описание

Термофильная культура серии YoFlex®

### Состав

*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*  
*Streptococcus thermophilus*

<b>Код продукта:</b>	<b>Размер</b>	<b>Тип упаковки</b>
719587	25 X 200 ед.	Пакеты в коробке

**Цвет:** от бесцветного до слегка розоватого или коричневатого

**Формат:** FD-DVS

**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 используется для производства йогурта с очень мягким вкусом, экстра высокой вязкостью и очень низким пост-окислением. Подходит для термостатного, резервуарного и питьевого йогуртов.

#### Рекомендуемые дозировки по внесению культуры

Количество заквашиваемого молока	1000л	2500л	5000л	10000л
Количество DVS культуры	200ед.	500ед	1000ед	2000ед

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

## YoFlex® Premium 5.0

Информация о продукте

Версия: 1 PI EU EN 04-05-2019

производства, снижению выхода готового продукта, нарушению процесса сквашивания и повышенному риску атаки бактериофагов.

### Способ применения

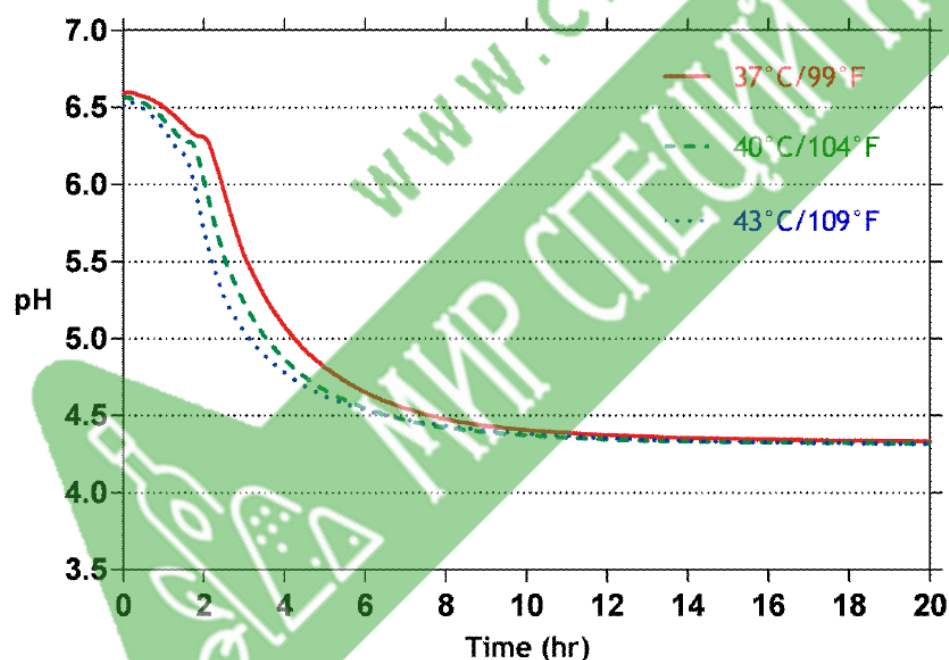
Достать культуры из холодильника непосредственно перед использованием. Не размораживать. Дезинфицировать упаковку перед открытием. Открыть упаковку и добавить лиофилизированные гранулы непосредственно в пастеризованное молоко при медленном перемешивании. Перемешивать медленно 10 – 15 минут для равномерного распределения культуры в массе продукта. Рекомендуемая температура сквашивания 35-45°C. Для более подробной информации по возможностям применения обратитесь к нашей технической литературе и предлагаемым технологическим схемам.

### Ассортимент

Ассортимент YoFlex® DVS® культур варьируется от очень мягких до ярко-выраженных вкусов с широким диапазоном вязкости.

### Техническая информация

#### Кривая сквашивания



#### Условия ферментации:

Промышленное пастеризованное молоко 1,5% жира и 4% белка, стандартизованного добавлением СОМ (95°C/5 мин)

Доза внесения: 500ед/2500л.

#### Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

## YoFlex® Premium 5.0

Информация о продукте  
Версия: 1 PI EU EN 04-05-2019

### Статус пищевой принадлежности

**Кошерность:** Кошерный, за исключением Passover

**Халяль:** Сертифицирован

**VLOG:** Подтвержден

### 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, 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 Chr. Hansen. Компания Chr. Hansen провела оценку микробиологических, физических и химических рисков на всех заводах по производству и дистрибуции молочных, винодельческих и мясных культур. Контрольные точки (CP's) и критические контрольные точки (CCP's) основаны на оценке риска. Для каждого завода устанавливаются система HACCP.

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 сверяться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

### Торговые марки

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 Chr. Hansen 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.

# YoFlex® Premium 5.0

Информация о продукте  
Версия: 1 PI EU EN 04-05-2019

## Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза \* мы можем констатировать, что YoFlex® Premium 5.0 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 YoFlex® Premium 5.0 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Chr.Hansen по ГМО находится по адресу: [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 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 Наличие как пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и ингредиента в Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	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 SO2	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](http://www.eur-lex.europa.eu)