



PAL® KL D

I - ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Лиофилизированная культура для прямого внесения в производственное молоко, упакованная в бумажный пакет PE ALU PE.

СОСТАВ

Kluyveromyces lactis

II – ОПИСАНИЕ

Микроорганизмы (грибы), предназначенные для нейтрализации pH поверхности и сырного теста и развития дополнительных ароматов при производстве сыра.

Отличительные особенности/свойства:

- Способность **PAL® KL D** развиваться в сырной среде в процессе созревания сыра.
- Высокая скорость роста с созданием условий, благоприятных для заселения чувствительной к кислоте флоры.
- Быстрая нейтрализующая активность, значительный вклад в развитие ароматов и высокая ферментативная активность.
- Культура, совместимая с другой флорой, используемой во время приготовления сыра.
- Углеводный обмен: усвоение и ферментация сахаров (строго аэробные).
- Белковый обмен: казеолитическая и аминопептидазная активность, высвобождение пептидов и аминокислот.
- Липидный обмен: деградация триглицеридов

Эффективность зависит от штамма и вида, а также от влияния/воздействия других микроорганизмов, присутствующих в молочной/сырной среде.

III – ПРИМЕНЕНИЕ

- | Продукт | Дозировка |
|--------------------|------------------|
| ➤ Выдержанный сыр* | 2U/100 л молока. |
- * здесь нужно понимать виды сыров, предназначенные для выдержки (от 7 дней и больше)

Рекомендуемые дозы внесения культур приведены в качестве общего руководства.

Мы не несем ответственности за неправильное применение.

Если пакетик хранится при отрицательной температуре, то перед использованием закрытый пакетик необходимо выдержать при комнатной температуре от 30 до 60 минут. Перед использованием проверьте, что используемая культура находится в форме порошка. Добавляйте культуры непосредственно и после регидратации в производственное молоко, как только лопасти мешалки будут покрыты молоком. Избегайте образования пены и воздуха в молоке.

Все содержимое упаковки должно быть использовано для обеспечения постоянного качества продукта.





IV - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

После получения храните культуры в соответствии с условиями и в течение сроков, указанных на этикетке. Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течении нескольких дней без ущерба для их качества.

V – МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Entérobactéries	< 10 КОЕ/г
Levures - Moisissures (Дрожжи и плесени)	< 10 КОЕ/г
Staphylococcus à coagulase +	< 10 КОЕ/г
Listeria monocytogenes	отсутствие в 25 г
Salmonella spp	отсутствие в 25 г

Гарантированные значения обеспечиваются системой HACCP, а также гигиеной завода и персонала.

VI – ДЕКЛАРАЦИЯ АЛЛЕРГЕНОВ

Аллергены, определенные Регламентом 1169/2011 / ЕС и предусмотренные Директивами 2003/89 / ЕС - 2006/142 / ЕС - 2007/68 / ЕС.

Да	Нет	Аллергены
	X	Злаковые, содержащие клейковину
	X	Ракообразные
	X	Яйца
	X	Рыба
	X	Арахис и продукты, содержащие арахис
	X	Соевые бобы и продукты, содержащие сою
	X	Молоко (включая лактозу)
	X	Орехи
	X	Сельдерей
	X	Люпины
	X	Моллюски
	X	Горчица
	X	Семена кунжута
	X	Диоксид Серы и сульфиты (>10мг/кг)

VII – ГМО СТАТУС

Культуры PAL® KL D не содержат генетически модифицированных организмов или производных ГМО в соответствии с определениями, установленными Регламентом 1829/2003 (ЕС) и Регламентом 1830/2003 Европейского парламента и Совета от 22/09 / 03.

VIII – ESB (BSE/TSE) ДЕКЛАРАЦИЯ

Ферменты PAL® KL D не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.





IX – ПИЩЕВОЙ СТАТУС

Культуры **PAL® KL D** являются совместимыми технологическими добавками для применения в пищевой промышленности. Эти культуры не содержат семян или ингредиентов животного происхождения.

X – ИОНИЗАЦИЯ

Культуры **PAL® KL D** не подвержены ионизации.

XI – МАРКИРОВКА

PAL® KL D 10 U A04204

XII – ЛЕГИТИМНОСТЬ

Пользователь должен убедиться, что этот продукт соответствует его ожиданиям и соответствующим требованиям сертификации.

Мы рекомендуем вам обратиться к Регламенту ЕС № 1169/2011 и его поправкам или к нормативным законам вашей страны.

XIII – СООТВЕТСТВИЕ ХАЛЯЛЬ И КОШЕР

PAL® KL D соответствует ассортименту культур, сертифицированному ХАЛЯЛЬ и КОШЕР.

Культуры **PAL® KL D** не содержат ингредиентов животного происхождения, и наши лаборатории не используют спирт для их производства.

Данный документ является КОНФИДЕНЦИАЛЬНЫМ и эксклюзивным имуществом STANDA Laboratories. Любое воспроизведение, раскрытие, публикация, в том числе в Интернете, ранее не разрешённое в письменной форме STANDA Laboratories, запрещено.

Информация, содержащаяся в этом документе, не является гарантийным обязательством и основана на состоянии наших знаний на дату, указанную в ссылке на документ. Данная документация не должна рассматриваться как исчерпывающая и не освобождает пользователя от выполнения своих обязательств.

