

GCA

Спецификация

Общая информация

Описание

В состав GCA входят специально отобранные штаммы *Geotrichum candidum*.

GCA обеспечивает равномерную и контролируруемую обработку поверхности при производстве сыра с белой плесенью. Его рост приводит к быстрому образованию очень тонкого слоя белого мицелия. GCA играет важную роль в развитии аромата и снижении горечи. GCA расщепляет молочную кислоту, что приводит к росту уровня pH, способствуя развитию микробиоты для созревания сыра. Плесень характеризуется быстрым ростом и низкой чувствительностью к хлориду натрия, который приводит к предотвращению развития свойственной сыру плесени.

Применение

Для распыления или нанесения кистью на поверхность сыра разведите порошок в воде при соблюдении стерильных условий в течение прибл. 30 минут и обеспечьте хорошее диспергирование порошка посредством периодического легкого перемешивания. Для прямого внесения в молоко разведите порошок в молоке или воде при соблюдении стерильных условий и обеспечьте хорошее диспергирование порошка, добавьте суспензию в молоко перед тем, как внести в него сычужный фермент.

Информация по основным показателям:

Параметры	Характеристика
Липолитическая активность	Слабая
Протеолитическая активность для сыра	Слабая
Солеустойчивость	Средне-высокая
Температура для роста	12-25°C

Микробиологические показатели

Показатели	Значение	Методика
<i>Geotrichum candidum</i>	Мин. 8×10^7 КОЕ/дозу	M81 (ISO 6611/IDF 94)
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 КОЕ/г	M10 (ISO 7932)
Коагулаза-положительные стафилококки*	< 10 КОЕ/г	M11 (ISO 6888-1-2)
Энтеробактерии	< 1 КОЕ/г	M02 (ISO 21528-1-2-3)
Листерия моноцитогенная*	Не обнаружено в 25 г	M13 ((S) 11290-1-2)
Посторонняя плесень	< 10 КОЕ/г	M34
Дрожжи	< 10 КОЕ/г	M33
<i>Salmonella spp</i> *	Не обнаружено в 25 г	M12 (ISO 6785/IDF 93)

*Анализируется на регулярной основе. Аналитические методы доступны по запросу.

GSA

Спецификация

Паспорт безопасности Продукт не является вредным, поэтому предоставление Паспорта безопасности не является обязательным (Ознакомьтесь со Статьей 31).
Паспорт безопасности составлен на добровольной основе с целью предоставления дополнительной информации, которая может помочь пользователю при работе с продуктом.
Информация о безопасности доступна по запросу.

ГМО статус

Микроорганизмы Сакко не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой (ЕС) №2001/18/ЕС.
Данный продукт не требует особой маркировки в отношении использования ГМО в соответствии с Постановлением (ЕС) №1829/2003 и Постановлением (ЕС) №1830/2003.

Аллергены

Используемые сырьевые материалы не содержат следующих компонентов и их производных: зерновые, содержащие глютен, ракообразные, яйца, рыба, арахис, соя, орехи, сельдерей, горчица, семена кунжута, диоксид серы и сульфиты, люпин и моллюски.
Данный продукт содержит МОЛОКО.
Список аллергенов соответствует Положению (ЕС) №1169/2011.

BSE/TSE

Продукт считается безопасным в отношении передачи губчатой энцефалопатии КРС (BSE) или трансмиссивных губчатых энцефалопатий (TSEs) в соответствии с Директивой ЕМА №410/01 Редакция 3.
Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты. Упаковочный материал является пищевым.

Другая информация

Красители

Продукт не содержит добавленных красителей в соответствии с Постановлением (ЕС) №1333/2008.

Упаковка

Культуры сублимационной сушки упакованы в водо- и воздухонепроницаемые пакеты, состоящие из трех слоев (в порядке от внешнего к внутреннему): полиэстер, алюминий, полиэтилен.
Упаковочный материал является пищевым.

Условия хранения и срок годности

Культуры рекомендуется хранить при температуре -18°C (-0.4°F) или ниже.
При этой температуре и в оригинальной запечатанной упаковке срок годности продукта составляет 18 месяцев.

Сертификат анализа

Сертификат анализа на партию доступен по запросу.

Сертификаты

Общая сертификация

GSA

Спецификация

Компания Сакко С.р.л. сертифицирована ISO 22000:2005 и FSSC 22000 с 2014 года. Сертификаты доступны на сайте www.saccosystem.com.

Кошер

Культуры компании Сакко имеют сертификат КОШЕР. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com.

Халяль

Культуры компании Сакко имеют сертификат ХАЛЯЛЬ. С общедоступными сертификатами можно ознакомиться на сайте www.saccosystem.com.

Сервис и техническое обслуживание

Пожалуйста, свяжитесь с вашим дистрибьютором для получения рекомендаций и инструкций по выбору культур и по вопросам их применения в производстве. Информация об иных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.

Ответственность

Приведенная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и предоставлена в духе добросовестного сотрудничества. Никаких гарантий касательно нарушения патентных прав не подразумевается и не предполагается. Этот документ может быть не самой актуальной версией спецификации. Для получения самой актуальной версии, пожалуйста, обратитесь на сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.

