



PAL[®]NSLAB & PAL[®]NSLAB RM*

Гамма аффинажных (созревающих) нестартовых молочнокислых бактерий

I - ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Лиофилизированные культуры для прямого внесения в молоко для изготовления твёрдых, полутвердых, а также мягких сыров, упакованные в бумажный пакет PE ALU PE.

Стандартная упаковка в пакетики с дозировкой, **рассчитанной** для прямой инокуляции 1000 литров (D 1000) или 10000 литров (D 10000) молока.

II – ОПИСАНИЕ/ХАРАКТЕРИСТИКИ

Культуры **PAL[®]NSLAB** и **PAL[®]NSLAB RM** представляют собой культуры «созревающих»* молочнокислых бактерий, предназначенные для замены случайной «созревающей»* микрофлоры, естественным образом присутствующей в сырах.

* под «созревающей/их» здесь следует понимать «принимающей/их участие в процессе созревания/оказывающей/их влияние на процесс созревания сыра»

Действительно, производство сыра подразумевает участие двух групп микроорганизмов: закваски (стартовые бактерии) и вторичную микрофлору. Стартовые бактерии действуют в первую очередь, а вторичная микрофлора при созревании.

Эта вторичная микрофлора состоит из различных групп микроорганизмов, таких как пропионовокислые бактерии, коринеформные бактерии (красный фермент), но также и молочнокислые бактерии, которые не вносились в молоко, но присутствовали в нем изначально естественным образом; отсюда и использование названия **NSLAB**, полученного от английской аббревиатуры для «Non Starter Lactic Acid Bacteria» - «нестартовые молочнокислые бактерии».

Штаммы **PAL[®]NSLAB** и **PAL[®]NSLAB RM**, получены из случайной/дикой микрофлоры молока, определенное количество особей которой выживает во время пастеризации и обычно присутствует в небольшом количестве в калье: часто менее 10³ КОЕ/г и иногда меньше, чем 10 КОЕ/г в хороших гигиенических условиях. Тем не менее, количество этой случайной микрофлоры неизменно и значительно растет во время созревания, превышая 10⁶ КОЕ/г сыра, и даже достигает 10⁷-10⁸ КОЕ/г твердого сыра.

Состав этой случайной микрофлоры зависит от качественных изменений используемого молока и окружающей среды. Таким образом, вследствие высокого уровня ее (случайной микрофлоры) содержания в выдержанных сырах и ее изменчивости, случайная микрофлора приводит к значительным нарушениям качества сыров.

В этом контексте возникает необходимость использовать культуры, известные как **NSLAB**, отобранные, с одной стороны, за их способность развиваться в сыре на конкурентной основе против случайной микрофлоры, которая может вызывать дефекты и, с другой, за их способность улучшать текстуру и аромат сыра.

Выбор культуры будет зависеть от поставленных целей и, следовательно, от внутренних возможностей штаммов, а именно их активности: протеолитической, пептидазной, ароматической, липолитической ...





III – ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** предназначены для всех видов созревающих сыров (время созревания не менее 3 недель), где вторичная микрофлора может значительно развиваться и, следовательно, приводить к качественным изменениям.

IV– МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ

Культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** добавляют:

- напрямую в молоко во время созревания
- или во время добавления сычужного фермента, предварительно растворив культуры в молоке или в физиологическом растворе (предпочтительнее) при 20/25 ° C, чтобы получить однородное распределение в молоке

Рекомендуемые дозы внесения культур приведены в качестве общего руководства. Мы не несем ответственности за неправильное применение.

V - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

После получения культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** следует хранить при температуре -18 °C в течение сроков, указанных на этикетке. Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течении нескольких дней без ущерба для их качества.

VI – МАРКИРОВКА

		RM*
PAL®NSLAB LF 123 D 1000	A03008	A03016
PAL®NSLAB LH 56 D 1000	A03006	A03020
PAL®NSLAB LH 56 D 10000	A03007	A03019
PAL®NSLAB LH 66 D 1000	A03101	—
PAL®NSLAB LH 66 D 10000	A03102	—
PAL®NSLAB LR 3240 D 1000	A03200	—
PAL®NSLAB LR 3240 D 10000	A03201	—
PAL®NSLAB LR 3241 D 1000	A03202	—
PAL®NSLAB LR 3241 D 10000	A03203	—
PAL®NSLAB LC 3229 D 1000	A03204	—
PAL®NSLAB LC 3210 D 1000	A03205	—
PAL®NSLAB LC 3211 D 1000	A03209	—

*RM : культуры с сертификацией Кошер и Халяль

В кодах номенклатуры аббревиатура соответствуют родам и видам микроорганизмов:

LF : *Lactobacillus fermentum*
LH : *Lactobacillus helveticus*
LC : *Lactobacillus casei*
LR : *Lactobacillus rhamnosus*





VII – МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

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

VIII – 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)

IX – ГМО СТАТУС

Культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** 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.

X – ESB (BSE/TSE) ДЕКЛАРАЦИЯ

Культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.

XI – ИОНИЗАЦИЯ

Культуры **PAL®NSLAB** и **PAL® NSLAB RM** не подвержены ионизации.





XII – ПИЩЕВОЙ СТАТУС

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

XIII – 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.

XIV – СООТВЕТСТВИЕ ХАЛЯЛЬ И КОШЕР

PAL® NSLAB RM соответствует ассортименту культур, сертифицированному ХАЛЯЛЬ и КОШЕР.

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

XV – ХАРАКТЕРИСТИКИ ШТАММОВ

- **PAL® NSLAB LR 3240** : сливочно-ореховый (диацетил) аромат
- **PAL® NSLAB LR 3241** : сливочно-ореховый (диацетил), сладковатый ароматы
- **PAL® NSLAB LC 3227** : зелёный аромат, тона жаренного, солодовый аромат
- **PAL® NSLAB LC 3229** : сливочный (диацетил), солодовый ароматы, чесночные оттенки
- **PAL® NSLAB LF 3211** : ароматы ванили и сладостей
- **PAL® NSLAB LF 123** : фруктовые ароматы

- **PAL® NSLAB LH 56** и **PAL® NSLAB LH 66** характеризуются хорошей протеолитической и аминокатазной активностью.

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.

