

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для ряженки TSV**

**Состав:** Streptococcus salivarius, sp thermophilus

**Описание:** концентрированные лиофилизированные термофильные культуры

### **Применение:**

- основное назначение культуры - производство различных кисломолочных продуктов (ряженка, варенец, йогурт);
- TSV культуры образуют полисахариды и тем самым увеличивают вязкость продуктов;
- используется для кисломолочных продуктов, вырабатываемых резервуарным способом;
- культуры могут также применяться в других кисломолочных продуктах, обычно в сочетании с другими культурами.

### **Сертификат анализа:**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
Используемая питательная среда	обезжиренное восстановленное молоко с 10% содержанием сухого вещества, выдерживаемое в течение 45 минут при температуре 99°C. Нормализация до pH 6,6
Вносимая доза культур	1 пакетик бакконцентрат TSV-1 для ряженки прямого внесения на 1 000 л (2,0÷2,5 у/100 л)
Ферментация	6 ÷ 8 часов до pH 4,7 ± 0,1 при 42 ± 1°C
<b>Бактериальная чистота</b>	
Coliforms	отсутствует в 1 г ISO 5541-1/2
Staphylococcus aureus	отсутствует в 25 г ISO 6888
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г NF V 08-055
Salmonellae	отсутствует в 25 г EN 12824
Дрожжи и плесени	< 1/г IDF 94 B
<b>Содержание токсичных элементов</b>	
Свинец, Pb	< 1,0 мг/кг
Кадмий, Cd	<0,1 мг/кг
Ртуть, Hg	< 0,03 мг/кг
Медь, Cu	< 1,0 мг/кг
Мышьяк, As	<1,0 мг/кг
Цинк, Zn	<1,0 мг/кг

**Упаковка:** пакетики из трехслойной пленки для прямого внесения на 500 и 1 000 л

**Условия хранения:** культуры следует хранить при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Продолжительность хранения – не более 1 года. Культуры можно перевозить без специального охлаждения не более 72 часов.