



BACTERIES LACTIQUES PAL[®] LACTIC VEG RM

I - ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Лиофилизированная культура для прямой инокуляции в чан, для ферментации пищевого сырья (растения, морепродукты, мясные продукты).
Стандартная упаковка в бумажных пакетах PE ALU PE, откалиброванных для инокуляции 10 л (D10), 100 л (D100) или 1000 л (D1000) материала для ферментации.

II – ОПИСАНИЕ

Культуры PAL[®] LACTIC VEG RM представляют собой культуры молочнокислых бактерий, предназначенные для подкисления растительных, молочных, животных оснований ... с целью получения подкисления и специфических ароматов. Продукты животного происхождения не используются для производства ассортимента PAL[®] LACTIC VEG RM.

III – ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Культуры PAL[®] LACTIC VEG RM были отобраны за их большое разнообразие вкусов. Они способны расти в соках или фруктовых, злаковых, растительных экстрактах, таких как соевый сок, например, а также в молочных продуктах.

IV – СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Культуры PAL[®] LACTIC VEG RM необходимо предварительно развести в физиологической воде в течение 30 минут при температуре 20/25 ° C для гидратации и получения гомогенной суспензии бактерий. Затем эту суспензию добавляют к пастеризованным сокам / продуктам, а затем инкубируют при оптимальной температуре роста этих бактерий.

Оптимальная температура роста:

PAL [®] LACTIC LR	30 °C – минимум 20 до 40°C максимум
PAL [®] LACTIC LC	30 до 37°C – минимум 15°C до 40°C максимум
PAL [®] LACTIC LF	40 - 45°C – минимум 15°C до 45°C максимум
PAL [®] LACTIC LP	30 до 37°C – минимум 15°C до 40°C максимум
PAL [®] LACTIC LHR	15 до 42 °C
PAL [®] LACTIC LZ	30 до 42°C
PAL [®] LACTIC LnK	15 до 25 °C



Номер документа :

FR GB SFT PAL LACTIC A03 A05 A07 20191001 H

Действителен с: 01/10/2019



VI – МАРКИРОВКА

PAL [®] LACTIC LR 2240 VEG RM D10	A03212
PAL [®] LACTIC LR 2240 VEG RM D100	A03224
PAL [®] LACTIC LR 2240 VEG RM D1000	A03219
PAL [®] LACTIC LR 2241 VEG RM D10	A03213
PAL [®] LACTIC LR 2241 VEG RM D100	A03225
PAL [®] LACTIC LR 2241 VEG RM D1000	A03218
PAL [®] LACTIC LR 2232 VEG RM	A03999
PAL [®] LACTIC LR 507 VEG RM D10	A05001
PAL [®] LACTIC LR 507 VEG RM D100	A05002
PAL [®] LACTIC LR 507 VEG RM D1000	A05003
PAL [®] LACTIC LR 273 VEG RM D10	A05005
PAL [®] LACTIC LR 273 VEG RM D100	A05006
PAL [®] LACTIC LC 2213 VEG RM D10	A03215
PAL [®] LACTIC LC 2213 VEG RM D100	A03227
PAL [®] LACTIC LC 2213 VEG RM D1000	A03221
PAL [®] LACTIC LC 2217 VEG RM D10	A03210
PAL [®] LACTIC LC 2217 VEG RM D100	A03222
PAL [®] LACTIC LC 2217 VEG RM D1000	A03217
PAL [®] LACTIC LC 2229 VEG RM D10	A03214
PAL [®] LACTIC LC 2229 VEG RM D100	A03226
PAL [®] LACTIC LC 2229 VEG RM D1000	A03220
PAL [®] LACTIC LP 2195 VEG RM D10	A03228
PAL [®] LACTIC LP 2195 VEG RM D100	A03229
PAL [®] LACTIC LP 2195 VEG RM D1000	A03230
PAL [®] LACTIC LP 2233 VEG RM D10	A03231
PAL [®] LACTIC LP 2233 VEG RM D100	A03232
PAL [®] LACTIC LP 2233 VEG RM D1000	A03233
PAL [®] LACTIC LP 2205 VEG RM	A03298
PAL [®] LACTIC LP 2237 VEG RM	A03298
PAL [®] LACTIC LP 83 VEG RM	A05999
PAL[®]LACTIC LHR KV22 VEG RM D10	A07001
PAL[®] LACTIC LHR KV22 VEG RM D100	A07002
PAL[®] LACTIC LHR KV22 VEG RM D1000	A07003
PAL [®] LACTIC LZ 2200 VEG RM D10	A03234
PAL [®] LACTIC LZ 2200 VEG RM D100	A03235



LABORATOIRES STANDA – 68, rue Robert Kaskoreff – 14050 CAEN France

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

Номер документа :

FR GB SFT PAL LACTIC A03 A05 A07 20191001 H

Действителен с: 01/10/2019



PAL [®] LACTIC LZ 2200 VEG RM D1000	A03236
PAL [®] LACTIC LZ 2202 VEG RM D10	A03237
PAL [®] LACTIC LZ 2202 VEG RM D100	A03238
PAL [®] LACTIC LZ 2202 VEG RM D1000	A03239
PAL [®] LACTIC LF 2210 VEG RM D10	A03211
PAL [®] LACTIC LF 2210 VEG RM D100	A03223
PAL [®] LACTIC LF 2210 VEG RM D1000	A03216
PAL [®] LACTIC LF 123 VEG RM D10	A05007
PAL [®] LACTIC LF 123 VEG RM D100	A05008
PAL [®] LACTIC LF 123 VEG RM D1000	A05009
PAL [®] LACTIC LnK 295 VEG RM D10	A05004

Каждая ссылка может быть выбрана в D10, D100 или D1000

В кодах статьи аббревиатуры соответствуют роду и виду конкретных микроорганизмов:

LF: Lactobacillus fermentum

LP : Lactobacillus plantarum

LC : Lactobacillus casei ou Lb paracasei LR : Lactobacillus rhamnosus

LHr : Lactobacillus harbinensis

LZ : Lactobacillus zeae

LnK : Leuconostoc kimchi

VI - УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

С момента получения культуры PAL[®]LACTIC VEG RM должны храниться в морозильной камере при -18 ° C до истечения срока годности, указанного на этикетке продукта..

Культуры могут перевозиться при комнатной температуре в течение нескольких дней без ущерба для их качества.

VII – 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.



LABORATOIRES STANDA – 68, rue Robert Kaskoreff – 14050 CAEN France

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)



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®LACTIC VEG 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

Ферменты **PAL®LACTIC VEG RM** не содержат добавленных ингредиентов бычьего происхождения.

XI– ПИЩЕВОЙ СТАТУС

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

XII – ИОНИЗАЦИЯ

Культуры **PAL®LACTIC VEG RM** не подвержены ионизации.

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 – СООТВЕТВИЕ ХАЛЯЛЬ И КОШЕР

PAL®LACTIC VEG RM соответствует ассортименту культур, сертифицированному ХАЛЯЛЬ PARVE и КОШЕР. Культуры **PAL®LACTIC VEG RM** 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.

