



*Improving food & health*

## SWING P.R. PR-1

### Информация о продукте

Version: 6 PI-EU-EN 01-23-2014

**Описание** Отобранные штаммы плесеней для использования в сыроделии. Культура SWING® P.R. играет важную роль в процессе созревания голубых сыров с плесенью. В процессе созревания, идет развитие голубого мицелия культуры и формирование вкуса (за счет липолиза) и текстуры (за счет протеолиза) сыра.

**Систематика** Penicillium roqueforti

**Упаковка** Код продукта: 200680      Размер упаковки: 10 U      пакетики в коробке

**Физические свойства** Цвет: От белого до слегка зеленого

Форма : Порошок

### Инструкции по применению

Культура используется в производстве таких сыров, как Danablu, Roquefort, Stilton и других голубых сыров.

#### Рекомендуемые дозировки

1U на 1000 л молока.

#### Инструкции по использованию

Суспензия культуры плесени вносится в молоко перед свертыванием.

Для приготовления суспензии:

- 1) Наполните 1-литровую бутылку до половины пастеризованным молоком, охлажденным до 20-30 °C
- 2) Внесите содержимое пакетика с культурой в бутылку с молоком
- 3) Хорошо встряхните бутылку для растворения культуры

Споры культуры очень летучи. С осторожностью вскрывайте бутылку для предупреждения распределения спор в воздухе.

## SWING P.R PR-1

Информация о продукте

### Ассортимент

В ассортимент SWING® входят несколько штаммов *Penicillium roqueforti* с разнообразными свойствами. Для получения более подробной информации обратитесь в ближайшее представительство Хр. Хансен.

### Хранение

2-4 °C / 36-39 °F

### Срок годности

Не менее 15 месяцев с даты производства, при условии соблюдения условий хранения.



## SWING P.R. PR-1

Информация о продукте

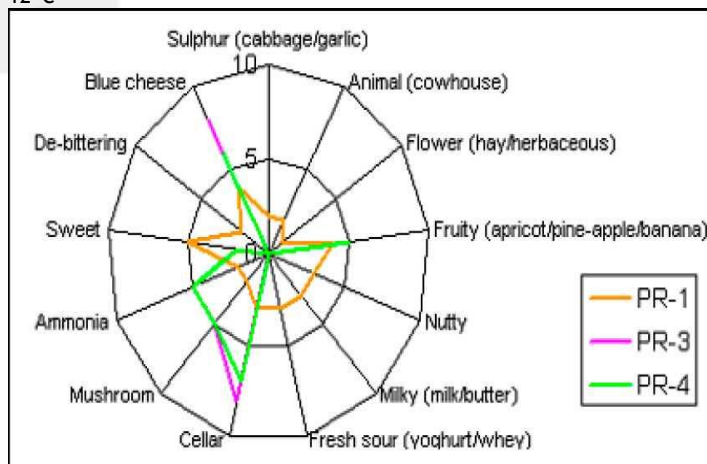
### Технические характеристики

#### Физиологические данные

	<b>PR-1</b>	<b>PR-3</b>	<b>PR-4</b>
Цвет мицеллия	Голубовато зеленый	Светло зеленый	Голубовато зеленый
Профиль вкуса	Мягкий\ ароматный	Сильный\ ароматный	Средний\ ароматный
Текстура	твердая	кремовая	кремовая
Эффект от липолиза	средний	средний	высокий
Эффект от протеолиза	Очень низкий	высокий	высокий
Температура роста	Минимум 2-5С, максимум,30С, оптимум 20-30°С		

Аналитические методики : Предоставляются по запросу.  
Информация Культуры в сыре не ингибируются рН и NaCl при нормальных условиях

Профиль вкуса: Оценка вкуса и запаха проводилась в образцах сыра, созревшем при 12°С



## SWING P.R. PR-1

Информация о продукте

### Законодательство

Культуры SWING® «Хр. Хансен» соответствуют основным требованиям безопасности пищевых продуктов, установленных в Директиве 178/2002/ЕС. Созревательные микроорганизмы характеризуются как безопасные.

Продукт предназначен для использования в пищевых целях.

### Пищевая безопасность

Компания не дает гарантий безопасности продукта при использовании данной культуры в иных областях, чем указано в разделе «Применение». Если предполагается использовать эту культуру для других целей, за технической поддержкой вы можете обращаться в местное представительство «Хр. Хансен».

### Маркировка

Предлагаемая маркировка - «созревательные культуры для сыров», однако, так как законодательство может отличаться, пожалуйста, согласовывайте с местным законодательством

### Торговые марки

Наименование продукции, серии, логотипы, бренды и другие торговые марки, указанные в данном документе обычным или жирным шрифтом, маркированные значком ® или символом ТМ являются собственностью Chr. Hansen A/S и используются согласно лицензии. Торговые марки из данного документа, возможно, не зарегистрированы в вашей стране, даже если они промаркированы со значком ®.

### Пищевой статус

Кошерно  
сть:

Kosher Dairy Excl. Passover

Халяль  
ость:

сертифицировано

### Техническая поддержка

Для получения дополнительной информации и технической поддержки обращайтесь в Центр прикладных технологий и исследований «Хр. Хансен».

### Дополнительная информация

Продукт поставляется в коробках по 10 пакетиков

### Информация по ГМО

Согласно законодательству Европейского Союза European Union\* моно утверждать, что продукт SWING P.R. PR-1 не содержит ГМО и ингредиентов обозначенных как ГМ составляющих \*\*. Согласно законодательству Европейского Союза касательно маркировки конечного продукта \*\* мы можем утверждать, что использование продукта SWING P.R. PR-1 не предусматривает маркировку ГМ конечного пищевого продукта. Информацию относительно позиции Chr. Hansen's по ГМО можно найти на сайте: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

\*Директива 2001/18/ЕС Европейского Парламента и Консульства от 12 марта 2001 г. о преднамеренном сбросе в окружающую среду генетически модифицированных организмов и аннулировании Директивы 90/220/ЕЕС.

\*\* Положение (ЕС) № 1829/2003 Европейского Парламента и Консульства от 22 сентября 2003 г. о генетически модифицированных продуктах питания и кормах. Положение (ЕС) № 1830/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 г., касающееся возможности контроля и маркировки генетически модифицированных организмов, а также возможности контроля над продуктами питания и кормами, производимыми из генетически модифицированных организмов и внесении изменений в Директиву 2001/18/ЕС.

## SWING P.R. PR-1

Информация о продукте

### Информация по аллергенам

Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	Наличие как ингредиента в продукте
<b>Зерновые</b> содержащие клейковину и продукты на базе зерновых	Нет
<b>Ракообразные</b> и продукты на основе ракообразных	Нет
<b>Яйца</b> и продукты на основе яиц	Нет
<b>Рыба</b> и продукты на основе рыбы	Нет
<b>Арахис</b> и продукты на основе арахиса	Нет
<b>Соя</b> и продукты на основе сои	Нет
<b>Молоко</b> и продукты на основе молока (включая лактозу)	Нет
<b>Орехи*</b> и продукты на основе орехов	Нет
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
<b>Сельдерей</b> и продукты на основе сельдерея	Нет
<b>Горчица</b> и продукты на основе горчицы	Нет
<b>Семена кунжута</b> и продукты на их основе	Нет
<b>Сернистый ангидрид</b> и сульфиты в концентрации превышающей 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO <sub>2</sub>	Нет
<b>Люпин</b> и продукты на его основе	Нет
<b>Моллюски</b> и продукты на базе моллюсков	Нет

