

Bactoferm F-SC-111

Informacja o produkcji Szczepionki mięsne

Opis produktu	Szczepionka przeznaczona do produkcji kielbas szybko-fermentowanych, o krótkim czasie produkcji.
Zastosowanie	FSC-111 jest mieszanką wyselekcjonowanych szczepów <i>Lactobacillus sakei</i> i <i>Staphylococcus carnosus</i> . <i>L. sakei</i> jest odpowiedzialna za szybki proces zakwaszenia a <i>S. carnosus</i> odpowiada za stabilizację barwy i łagodny aromat produktu.
Opakowanie	Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na: 100 kg mięsa GIN 600649 na: 200 kg mięsa GIN 621307
Przechowywanie	W zamkniętych opakowaniach jednostkowych szczepionka powinna być przechowywana w temperaturze poniżej - 17° C. W ww. warunkach termin przydatności do użycia wynosi 18 miesięcy. W temperaturze + 5° C termin przydatności do użycia wynosi 6 tygodni.
Dozowanie	1 saszetka zawierająca 25 g na 100 lub 200 kg masy mięsnej, zgodnie z oznakowaniem na opakowaniu.
Sposób użycia	Zawartość torebki dodać bezpośrednio do masy mięsnej (kutra), razem z suchymi dodatkami. Temperatura fermentacji - zalecana 22-32° C, przez co najmniej 24 godzin. Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu. Ważne: Szczepionka nie fermentuje sacharozy, dlatego zaleca się użycie glukozy lub dekstrozy jako źródła węglowodanów do fermentacji.

Dane techniczne

F-SC-111.doc/Mar 2005/1:2

Dystrybucja Chr. Hansen Poland 05-152 Czosnów, Cząstków Maz, ul. Gdańska 4. tel 22 7850205, fax 22 7850530

The information contained herein is to the best of our knowledge true and correct and presented in good faith. It may be subject to change without further notice. To the best of our knowledge this product does not infringe Intellectual Property Rights of any third party. This information is offered solely for your consideration and verification. Copyright© 2004 Chr. Hansen A/S. All rights reserved.

Symbol	F-S-C-111	
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Lactobacillus sakei</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/45°C/10°C	30°C/45°C /15°C
Tolerancja soli	16% w roztworze wodnym	9% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.	Względny tlenowiec Wytwarza L(+) kwas mlekowy
Cukry fermentowalne glukoza (dextroza) fruktoza maltoza laktoza sacharoza skrobia	+ + - + - -	+ + - - - -
Nośnik	Glukoza (dekstroza)	
Wygląd	Liofilizowany biały proszek z brązowymi cząstkami.	
Opakowanie	Liofilizowana kultura pakowana jest w torebki z nie przepuszczającej powietrza i wody folii aluminiowej. Standardowe opakowania przeznaczone są na 100 i 200 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.	

Pomoc technologiczna