

## Bactoferm S-B-61

### Informacja o produkcji Szczepionki mięsne

<b>Opis produktu</b>	Bactoferm™ S-B-61 jest szczepionką zawierającą szczepy <i>Staphylococcus carnosus</i> w formie liofilizowanej. <i>Staphylococcus carnosus</i> kształtuje korzystny, łagodny aromat oraz stabilną barwę gotowego produktu.
<b>Zastosowanie</b>	S-B-61 jest szczególnie polecana do kielbas fermentowanych smarownych i krajalnych, produkowanych zarówno ze środkami chemicznymi jak i przez naturalną fermentację. Kultura wspomaga proces peklowania, nadając produktowi intensywną, czerwoną i trwałą barwę.
<b>Opakowanie</b>	Pudełka kartonowe, zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa GIN 502360
<b>Przechowywanie</b>	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.
<b>Dozowanie</b>	1 saszetka zawierająca 25 g na 100 kg masy mięsnej.
<b>Sposób użycia</b>	Zawartość torebki dodać bezpośrednio do masy mięsnej razem z dodatkami w formie sypkiej. Temperatura dojrzewania - zalecana 20° C jako minimalna temperatura aktywności szczepu. Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.

S-B-61.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.*

**Dane techniczne**

<b>Symbol</b>	<b>S-B-61</b>
<b>Skład mikrobiologiczny</b>	<i>Staphylococcus carnosus</i>
<b>Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum</b>	30°C/45°C /10°C
<b>Tolerancja soli</b>	16% w roztworze wodnym
<b>Charakterystyka</b>	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.
<b>Cukry fermentowalne</b> glukoza (dextroza) fruktoza maltoza laktoza sacharoza skrobia	+ + - + - -
<b>Nośnik</b>	Glukoza (dekstroza)
<b>Wygląd</b>	Liofilizowany biały proszek z brązowymi cząstkami
<b>Opakowanie</b>	Liofilizowana kultura pakowana jest w torebki z nie przepuszczającą powietrza i wody folii aluminiowej. Standardowe opakowania przeznaczone są na 100 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.

**Pomoc  
technologiczna**

S-B-61.doc/Mar 2005/2:2

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

*The information contained herein is to our knowledge true and correct, and presented in good faith. However, no warranty, guarantee or freedom from patent infringement is implied or inferred. This information is offered solely for your consideration and verification, and may not be duplicated or used in any other form without Chr. Hansen's prior written consent.*