

Bactoferm T-SP

Informacja o produkcji Szczepionki mięsne

Opis produktu	<p>Szczepionka mięsna do produkcji tradycyjnych kielbas fermentowanych, wędzonych oraz suszonych powietrzem, o delikatnym smaku. Charakteryzuje się lekkim zakwaszeniem.</p> <p>T-SP jest szczepionką mieszaną zawierającą <i>Staphylococcus carnosus</i> i <i>Pediococcus pentosaceus</i> w formie liofilizowanej. <i>Pediococcus pentosaceus</i> powoduje umiarkowany spadek pH. <i>Staphylococcus carnosus</i> nadaje produktowi bardzo silną i stabilną barwę oraz charakterystyczny, łagodny aromat.</p>
Zastosowanie	<p>T-SP jest szczególnie polecane do produkcji kielbas tradycyjnie fermentowanych, suszonych, gdzie pożądane są umiarkowane zakwaszenie oraz delikatny aromat.</p>
Opakowanie	<p>Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa GIN 621159 na 200 kg mięsa GIN 501094</p>
Przechowywanie	<p>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.</p>
Dozowanie	<p>1 saszetka zawierająca 25 g na 100 lub 200 kg masy mięsnej, zgodnie z oznakowaniem na opakowaniu.</p>
Sposób użycia	<p>Zawartość torebki dodać bezpośrednio do masy mięsnej w początkowej fazie procesu rozdrabniania, razem z dodatkami w formie sypkiej.</p> <p>Temperatura fermentacji - zalecana 20-24° C, przez co najmniej 48 godzin.</p> <p>Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.</p>

T-SP.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

Symbol	T-SP	
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Pediococcus pentosaceus</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/45°C/10°C	35°C/48°C /15°C
Tolerancja soli	16% w roztworze wodnym	7% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.	Względny tlenowiec Wytwarza DL(+)(-) 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

T-SP.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.