**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»**

Сайт: alterstart.ru, тел: +79063076980, +7(8452)37-67-02, e-mail: alter-start@yandex.ru

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | |
|---|---|
| **НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ** | **АльтерСтарт Прима 1** (Аналог Bactoferm F-SC-111)<br><br>Стартовая культура, бактериальная закваска для сырокопченых и сыровяленых колбас, деликатесов цельномышечных, снеков, чипсов с ускоренным производственным циклом. |
| **ПРОИЗВОДИТЕЛЬ** | НПО «Альтернатива» |
| **ОПИСАНИЕ** | Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета |
| **СОСТАВ** | Staphyloccoccus carnosus, Lactobaccillus sakei, защитная среда для лиофилизации (лактоза, сахароза, сульфат марганца) |
| **НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ** | ТУ 21.10.60-034-37794199-2020 |
| **ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ** | **В упаковке содержится ТОЛЬКО бактериальная масса. Моносахара (кристаллют и др.) рекомендуется добавлять отдельно.**<br><br>Ускоряет созревание сырокопченых и сыровяленых колбас;<br>регулирует уровень pH;<br>подавляет образование патогенной микрофлоры;<br>улучшает органолептические свойства готовой продукции. |
| **СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ** | Предварительно растворить содержимое в небольшом количестве воды комнатной температуры.<br>Вносится непосредственно в фарш вместе с солью, специями и другими ингредиентами из расчета:<br>- 25 г на 100 кг сырья,<br>- 2,5 г на 10 кг сырья. |
| **ФОРМА ВЫПУСКА** | Пакет 25 г, пакет 2,5 г |
| **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ** | -18°С (в морозильной камере).<br><br>Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -18°С (также в морозильной камере).<br>После завершения срока годности закваска сохраняет свойства, при этом ее активность будет снижена. |
| **СРОК ГОДНОСТИ** | 6 месяцев при комнатной температуре +20..+25°С<br>12 месяцев при температуре +2..+6°С (холодильник)<br>18 месяцев при температуре -18..-20°С (морозильная камера) |

Получено с официального сайта
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью
НПО «Альтернатива»