НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	**АльтерСтарт Прима 2** (Аналог СтартСтар) 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	Staphylococcus carnosus, Lactobacillus curvatus, Pediococcus pentosaceus, 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.** Ускоряет созревание сырокопченых и сыровяленых колбас; регулирует уровень pH; подавляет образование патогенной микрофлоры; улучшает органолептические свойства готовой продукции.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	Предварительно растворить содержимое в небольшом количестве воды комнатной температуры. Вносится непосредственно в фарш вместе с солью, специями и другими ингредиентами из расчета: - 20 г на 100 кг сырья, - 2 г на 10 кг сырья.
ФОРМА ВЫПУСКА	Пакет 20 г, пакет 2 г
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	-18°С (в морозильной камере). Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -18°С (также в морозильной камере). После завершения срока годности закваска сохраняет свойства, при этом ее активность будет снижена.
СРОК ГОДНОСТИ	6 месяцев при комнатной температуре +20..+25°С 12 месяцев при температуре +2..+6°С (холодильник) 18 месяцев при температуре -18..-20°С (морозильная камера)

Получено с официального сайта
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью
НПО «Альтернатива»