



# НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ</b>	<b>АльтерСтарт Прима 5 (Аналог Bactoferm SM-118)</b> Стартовая культура, бактериальная закваска для сырокопченых и сыровяленых колбас, деликатесов цельномышечных, снеков, чипсов с ускоренным производственным циклом.
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	НПО «Альтернатива»
<b>ОПИСАНИЕ</b>	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
<b>СОСТАВ</b>	Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei, Staphylococcus carnosus, Pediococcus pentosaceus, защитная среда для лиофилизации (лактоза, сахароза, сульфат марганца)
<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	ТУ 21.10.60-034-37794199-2020
<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	<b>В упаковке содержится ТОЛЬКО бактериальная масса. Моносахара (кристаллит и др.) рекомендуется добавлять отдельно.</b> Ускоряет созревание сырокопченых и сыровяленых колбас; регулирует уровень pH; подавляет образование патогенной микрофлоры; улучшает органолептические свойства готовой продукции.
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Предварительно растворить содержимое в небольшом количестве воды комнатной температуры. Вносится непосредственно в фарш вместе с солью, специями и другими ингредиентами из расчета: - 25 г на 100 кг сырья, - 2,5 г на 10 кг сырья.
<b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>	Пакет 25 г, пакет 2,5 г
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>	-18°C (в морозильной камере). Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -18°C (также в морозильной камере). После завершения срока годности закваска сохраняет свойства, при этом ее активность будет снижена.
<b>СРОК ГОДНОСТИ</b>	6 месяцев при комнатной температуре +20..+25°C 12 месяцев при температуре +2..+6°C (холодильник) 24 месяца при температуре -18..-20°C (морозильная камера)



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»