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 6** (Аналог SafePro B-LC-20) Защитная 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	Pediococcus acidilactici, Staphylococcus carnosus, 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.** Снижает и подавляет рост гнилостных и патогенных бактерий; препятствует развитию листерий; не влияет на кислотность; улучшает органолептические свойства готовой продукции.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	Рекомендуется добавлять поверх обычной стартовой культуры. Вносится непосредственно в куттер или мешалку в начале процесса приготовления фарша вместе с сухими ингредиентами из расчета: - 25 г на 100 кг сырья, - 2,5 г на 10 кг сырья.
ФОРМА ВЫПУСКА	Пакет 25 г, пакет 2,5 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»