



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | |
|--------------------------|--|
| НАИМЕНОВАНИЕ | АльтерСтарт Прима 8 (Аналог PrestoSTART) Стартовая культура, бактериальная закваска для сырокопченых и сыровяленых колбас. |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬ | НПО «Альтернатива» |
| ОПИСАНИЕ | Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета |
| СОСТАВ | Lactobacillus Sakei, Staphylococcus carnosus, защитная среда для лиофилизации (лактоза, сахароза, сульфат марганца) |
| НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ | ТУ 21.10.60-034-37794199-2021 |
| ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ | В упаковке содержится ТОЛЬКО бактериальная масса. Моносахара (кристаллит 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: - 30 г на 100 кг сырья, - 3 г на 10 кг сырья. |
| ФОРМА ВЫПУСКА | Пакет 30 г, пакет 3 г |
| УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | -17°C (в морозильной камере). Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -17°C (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°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»