



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	<b>АльтерСтарт Прима 9</b> (Аналог Нуба Ро Пек) Стартовая культура, бактериальная закваска для сырокопченых и сыровяленых колбас.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Pediococcus pentosaceus, защитная среда для лиофилизации (лактоза, сахароза, сульфат марганца)
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60-034-37794199-2021
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	<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.
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 -5°C (холодильник) 24 месяца при температуре -17..-20°C (морозильная камера)



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»