



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	АльтерСтарт Прима 10 (Аналог SafePro B-2) Защитная культура, бактериальная закваска для сырокопченых и сыровяленых колбас, мясных изделий.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Lactobacillus sakei, 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. Подавляет рост гнилостных и патогенных бактерий, таких как местные молочнокислые бактерии и Listeria monocytogenes; рекомендуется для мясных продуктов, упакованных под вакуумом, либо в модифицированной атмосфере.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	Предварительно растворить содержимое в небольшом количестве воды комнатной температуры. - Нарезка вареных ветчин и колбас: биозащитную культуру наносят путем окунания, разбрызгивания или в виде спрея на поверхность после варки. - Полуфабрикаты и паштеты: содержимое упаковки добавляют непосредственно в куттер в начале приготовления вместе с другими сухими ингредиентами, а также наносят на поверхность готового продукта указанным выше способом. - Сырокопченые цельномышечные изделия: биозащитную культуру добавляют в рассол, который инъецируется в продукт, а также наносят на поверхность готового продукта указанным выше способом. Дозировка: - 25 г на 200 кг сырья, - 2,5 г на 20 кг сырья.
ФОРМА ВЫПУСКА	Пакет 25 г, пакет 2,5 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»