



## 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 10</b> (Аналог SafePro B-2)<br><br>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   | <b>В упаковке содержится ТОЛЬКО бактериальная масса. Моносахара (кристаллит и др.) рекомендуется добавлять отдельно.</b><br><br>Подавляет рост гнилостных и патогенных бактерий, таких как местные молочнокислые бактерии и Listeria monocytogenes;<br>рекомендуется для мясных продуктов, упакованных под вакуумом, либо в модифицированной атмосфере.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ        | Предварительно растворить содержимое в небольшом количестве воды комнатной температуры.<br><br>- Нарезка вареных ветчин и колбас: биозащитную культуру наносят путем окуна, разбрызгивания или в виде спрея на поверхность после варки.<br>- 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.<br>- Сырокопченые цельномышечные изделия: биозащитную культуру добавляют в рассол, который инъецируется в продукт, а также наносят на поверхность готового продукта указанным выше способом.<br><br>Дозировка:<br>- 0,125 г на кг сырья |
| ФОРМА ВЫПУСКА            | Пакет 25 г, пакет 2,5 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ         | -17°C (в морозильной камере).<br>Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -17°C (также в морозильной камере).<br>После завершения срока годности закваска сохраняет свойства, при этом ее активность будет снижена.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| СРОК ГОДНОСТИ            | 6 месяцев при комнатной температуре +20..+25°C<br>12 месяцев при температуре -5°C (холодильник)<br>18 месяцев при температуре -17..-20°C (морозильная камера)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»