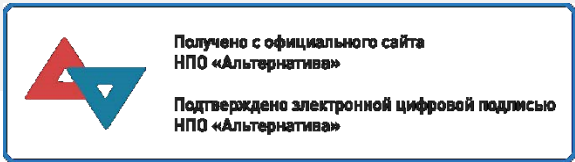


СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Прима 12 Бактериальная закваска для стейков.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Pediosoccus 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 (кристаллит 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	Мясо промойте и обсушите. Равномерно нанесите закваску на поверхность и вотрите чистыми руками или в перчатках. Сухое созревание Поместите мясо в дышащий пакет (удалите воздух) или на решетку. Выдерживайте при +3 °С 15-28 дней (оптимально 18-21). Потеря веса — 20-30%, вкус более насыщенный. - 0,25 г на кг сырья Влажное созревание Упакуйте мясо в вакуум. Выдерживайте при +3 °С 12-18 дней. Потери влаги нет, возможна лёгкая кислинка. - 0,25 г на кг сырья
ФОРМА ВЫПУСКА	Пакет 25 г, пакет 2,5 г 
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	-17°С (в морозильной камере). Вскрытый пакет с сухой закваской для дальнейшего хранения следует герметично закрыть и хранить при -17°С (также в морозильной камере). После завершения срока годности закваска сохраняет свойства, при этом ее активность будет снижена.
СРОК ГОДНОСТИ	6 месяцев при температуре +25°С 12 месяцев при температуре -5°С (холодильник) 18 месяцев при температуре -17°С (морозильная камера)