

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: - 0,6 на 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) 18 месяцев при температуре -18..-20°C (морозильная камера)



Получено с официального сайта
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью
НПО «Альтернатива»