

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Продукт</b>	Сычужный фермент <b>CLERICI 9604</b> , партия <b>A030054A</b> , дата выработки <b>06/2019</b>
<b>Вид</b>	Гранулированный порошок бежевого цвета
<b>Активность</b>	<b>250000</b> Европейских Коммерческих Единиц (метод Берриджа (Berridge)). Эквивалентно <b>300000</b> условных единиц по отраслевому эталону ВНИИМС, ошибка анализов в пределах $\pm 10\%$
<b>Состав</b>	Химозин телячий - 96% / Говяжий пепсин - 04% (по методу Гарнота FIL-IDF 110B: 1997) на восстановленном молоке при pH 6,50 ошибка анализа +/- 5
<b>Условия хранения</b>	В прохладном месте (+4°C...+8°C)
<b>Применение</b>	В пищевой промышленности для приготовления всех видов сычужных сыров.
<b>Качество</b>	Производитель гарантирует потерю активности не более 4% в год в течение 2-х лет хранения в температурном режиме(+4°C...+8°C)
<b>Происхождение</b>	Животный фермент, получен из желудков телят и крупного рогатого скота. желудков. Исходный материал заморожен и проверен на натуральность
<b>Гарантии</b>	Животный фермент свободен от микробиологических коагулянтов, свиного и куриного пепсинов, а также ДНК - рекомбинированного химозина. Не содержит окрашивающих веществ, ароматизаторов и прочих добавок. Нерастворимый остаток отсутствует.
<b>Токсичные элементы</b>	Свинец – не более 0.0030 мг/кг Кадмий – не более 0.005 мг/кг
<b>Влажность</b>	Не более 1%
<b>Консервант</b>	Хлорид натрия (NaCl), около 95 % массы продукта.

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Общее жизнеспособное количество бактерий	<200/г	FIL-IDF 100 B: 1991
Галофильные бактерии	<200/г	SM 110 48 h a 37°C
Бактерии группы кишечной палочки	не обнаружены в 5 г.	FIL-IDF 73 A: 1991
Газообразующие лактобациллы	<1/г	среда MRS, 37°C, время 48 ч.
Анаэробные газо-и-спорообразующие бактерии	<2/г	по методу Вайнзилря.
Бактерии пропионовой кислоты	<10/г	при 30°C, CNR CENTRO LATTE MILANO.
Сальмонелла	не обнаружена в 25 г.	FIL-IDF 93 A: 1985
Стафилококк aureus	не обнаружен в 5 г.	FIL-IDF 145 A: 1990
Возбудитель листериоза	не обнаружен в 25 г.	FIL-IDF 143 A: 1995

### Периодические анализы гарантируют соответствие заявленным микробиологическим характеристикам.

В Российской Федерации анализы проведены Главным Испытательным Центром пищевой продукции при Институте Питания РАМН, выдано регистрационное удостоверение РОСПОТРЕБНАДЗОРА № RU.77.99.26.010.E.014445.05.11 от 16.05.2011 г., регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-ИТ.ВЯ01.В.32740 от 22.05.2018 г.