

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 209093-10.1PO

Nr produktu RFB01060

### BIOLAC

CULTURES FOR BAKERY

#### Opis

Skoncentrowana liofilizowana kultura starterowa dla przemysłu piekarskiego.

Przeznaczenie:

Kultura startowa bakterii fermentacji mlekowej BIOLAC umożliwia sterowanie procesami fermentacyjnymi w piekarnictwie.

Charakterystyka:

Kultura startowa BIOLAC pozwala na ukierunkowanie prowadzenia procesu fermentacji przy ukwaszaniu ciast żytnich i mieszanych. Wytwarzany przez bakterie fermentacji mlekowej kwas mlekowy wpływa korzystnie na kształtowanie cech organoleptycznych. Pieczywo wyprodukowane z udziałem kultur starterowych BIOLAC charakteryzuje się właściwą strukturą, bardzo dobrym smakiem i zapachem oraz jest mniej podatne na niekorzystne zmiany mikrobiologiczne podczas przechowywania.

#### Dawkowanie

Zawartość opakowania pozwala uzyskać 30 kg rozczyntu tj. ok 10÷14 t gotowego pieczywa.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie kultury.

#### Sposób użycia

Etap 1: Nastawienie rozczyntu w zbiorniku fermentacji wstępnej (mały zbiornik).

Temperatura rozczyntu powinna wynosić 32÷35°C.

Skład rozczyntu:

- mąka żytnia razowa typ 2000 - 10 kg (najlepiej z grubego przemiału)
- sól kuchenna (rozpuszczona w części wody przewidzianej w recepturze) - 0,5 kg
- BIOLAC - 1 torebka
- woda o temperaturze ok. 35°C - 20 l

Do zbiornika wlać wodę, solankę, 10 kg mąki razowej typ 2000 i torebkę bakterii BIOLAC.

Całość dokładnie wymieszać i pozostawić na 24÷28 godzin.

Etap 2: Wyprowadzenie kwasu właściwego.

Skład kwasu:

- rozczynt - 30 kg
- mąka żytnia razowa typ 2000 - 75 kg
- mąka żytnia typ 720 - 75 kg
- woda o temperaturze 32÷35°C - 260 l
- pieczywo czerstwe - 40÷150 kg

Zawartość zbiornika fermentacji wstępnej (rozczynt) przelać do zbiornika głównego. Dodać do zbiornika głównego 260 l wody o temperaturze 32÷35°C, mąkę i czerstwe pieczywo.

Całość wymieszać i pozostawić na 24÷28 godzin.

Kwasowość po 24 godzinach wynosi 12÷15°SH.

Taki kwas wykorzystywać do sporządzania ciast w ilości 12 l / 100 kg pieczywa gotowego.

W celu zagwarantowania stałej jakości produktu nie zaleca się dzielenia zawartości opakowania.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 209093-10.1PO

Nr produktu RFB01060

### BIOLAC

CULTURES FOR BAKERY

#### Skład

---

Lactococcus lactis  
Lactobacillus plantarum  
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus  
Szczepy nie są modyfikowane genetycznie.

#### Właściwości

---

Efekty:

- właściwa jakość ukwaszania kwasu i ciasta
- doskonałe walory organoleptyczne kwasu
- wysoka i wyrównana jakość pieczywa
- wydłużona świeżość pieczywa
- możliwość sterowania procesami fermentacyjnymi
- gwarancja poprawy higieny produkcji pieczywa

Uwagi:

- dodawane pieczywo (niespleśniałe, bez kartek firmowych) nie może być mielone lub suszone,
- najlepiej używać pieczywo 1÷2 dniowe,
- minimalna ilość pieczywa tj. 40 kg musi być dodana,
- maksymalnie można dodać 150 kg pieczywa,
- nie należy zastępować pieczywa mąką,
- ilość mąki i wody są stałe,
- bezwzględnie przestrzegać wskazanych temperatur niezależnie od temperatury otoczenia,
- nie przestrzeganie temperatur nastawiania rozczywnu i kwasu właściwego może spowodować niewłaściwy przebieg procesu fermentacji.

#### Specyfikacja mikrobiologiczna

---

Bakterie niemlekowe	< 500 jtk/g
Enterobacteriaceae	< 10 jtk/g
Drożdże i pleśnie	< 10 jtk/g
enterokoki	< 1000 jtk/g
przetrwalniki Clostridium	< 10 jtk/g
Gronkowce	< 10 jtk/g
koagulazo-dodatnie	
Salmonella spp.	nieobecne w 25 g
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g

Metody analityczne dostępne na życzenie

#### Przechowywanie

---

W oryginalnie zamkniętym opakowaniu, w temperaturze nie wyższej niż +4°C, w suchym i ciemnym miejscu.  
Czas przechowywania nie dłuższy niż określa to termin przydatności do użycia podany na opakowaniu.

Termin przydatności do użycia: 12 miesięcy od daty produkcji.

#### Opakowanie

---

Torebka z folii trójwarstwowej.

#### Dane o czystości produktu i informacje prawne

---

BIOLAC odpowiada wymogom zawartym w specyfikacji określonej w legislacji EU.

Z uwagi na to, że wymagania dotyczące oznakowania produktu mogą różnić się w różnych krajach, należy zatem zawsze sprawdzić oznakowanie pod kątem lokalnych wymagań prawnych.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 209093-10.1PO

Nr produktu RFB01060

### BIOLAC

CULTURES FOR BAKERY

#### Bezpieczeństwo i obchodzenie się z produktem

Karta bezpieczeństwa produktu (MSDS) udostępniana jest na prośbę klienta.

#### Alergeny

Poniższa tabela zawiera informacje na temat obecności następujących alergenów oraz produktów o podobnym działaniu:

TAK	NIE	Alergeny	Opis składników
	X	pszenica	
	X	inne zboża zawierające gluten	
	X	skorupiaki	
	X	ryby	
	X	orzeszki ziemne	
	X	soja	
X		mleko (włączając laktozę)	
	X	orzechy	
	X	seler	
	X	musztarda	
	X	ziarno sezamowe	
	X	dwutlenek siarki i siarczyny (> 10 mg/kg)	
	X	łubin	
	X	mięczaki	

Lokalne przepisy prawa muszą być zawsze konsultowane, ponieważ wymagania dotyczące znakowania alergenów mogą być różne w różnych krajach.

#### Informacje dodatkowe

Norma:  
ZN-11/Danisco/A-036.

Producent:  
Danisco Biolacta sp. z o.o.  
ul. Tuwima 1 A  
10-747 Olsztyn / Poland  
tel.: +48 89 524-02-03  
fax: +48 89 524-03-02

Wartości liczbowe zawarte w tym dokumencie odpowiadają wynikom standardowych testów laboratoryjnych i powinny być uznane jako przykładowe.

W praktyce mogą występować odchylenia od tych wartości w zależności od typu produktu i zastosowanej technologii.

W związku z postępem w technologii i doskonaleniem produktów może wystąpić konieczność zmiany parametrów standardowych w przyszłości.

#### Informacje o modyfikacjach genetycznych

BIOLAC nie składa się, nie zawiera ani też nie jest produkowany z organizmów modyfikowanych genetycznie w myśl definicji Rozporządzenia (EC) 1829/2003 i Rozporządzenia (EC) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego a także Rady Europejskiej z dnia 22 września 2003.

W przypadku surowców, które mogłyby potencjalnie być produkowane z organizmów modyfikowanych genetycznie uzyskaliśmy pisemne zaświadczenia od naszych dostawców, że surowce te nie są produkowane z substancji modyfikowanych genetycznie w myśl definicji w/w Rozporządzeń (EC).