

CHN-11

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU EN 19-07-2016

Popis

Mesofilní aromatická kultura, typu LD. Kultura tvoří aroma a CO₂. tato řada poskytuje kultury s rychlým prokysáním při nízkém dávkování.

Složení kultury:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Č. výrobku:	713490	Barva:	Šedobílá až jemně načervenalá nebo hnědá
Velikost:	30X50 U	Format:	FD-DVS
Typ:	Sáčky v krabici	Forma:	granulát

Skladování a manipulace:

< -18 °C / < 0 °F

Expirace:

Nejméně 24 měsíců od data výroby, pokud je skladováno v souladu s doporučením.

Aplikace

Použití

Kultura se používá zejména ve výrobě polotvrdých sýrů kontinentálního typu s očkama, např. Gouda, Edam, Leerdam a Havarti.

Doporučené dávkování

Množství mléka k inokulaci	500 l / 130 gal	2,000 l / 520 gal	5,000 l / 1,300 gal	10,000 l / 2,600 gal
Množství DVS kultury	50 U	200 U	500 U	1,000 U
Množství mléka k inokulaci	500 l / 130 gal	2,000 l / 520 gal	5,000 l / 1,300 gal	10,000 l / 2,600 gal
Množství DVS kultury	50 U	200 U	500 U	1,000 U

Návod k použití

Kulturu vyjměte z mrazničky těsně před použitím. Nerozmrazovat Vydezinfikujte vršek sáčku chlorem. Otevřete sáček a vysypte lyofilizované granule přímo do pasterizovaného mléka za pomalého míchaní. Pro rovnoměrné rozptýlení kultury míchejte 10-15 minut. Doporučená inkubační teplota závisí od aplikace, ve které se kultura použije. Více informací týkajících se specifických aplikací naleznete v našich technických brožurách a doporučených recepturách.

Řada

Kultury v této sérii zahrnují CHN-11 a CHN-19 (mražené a lyofilizované) a B-11 a CHN-120 (mražené).

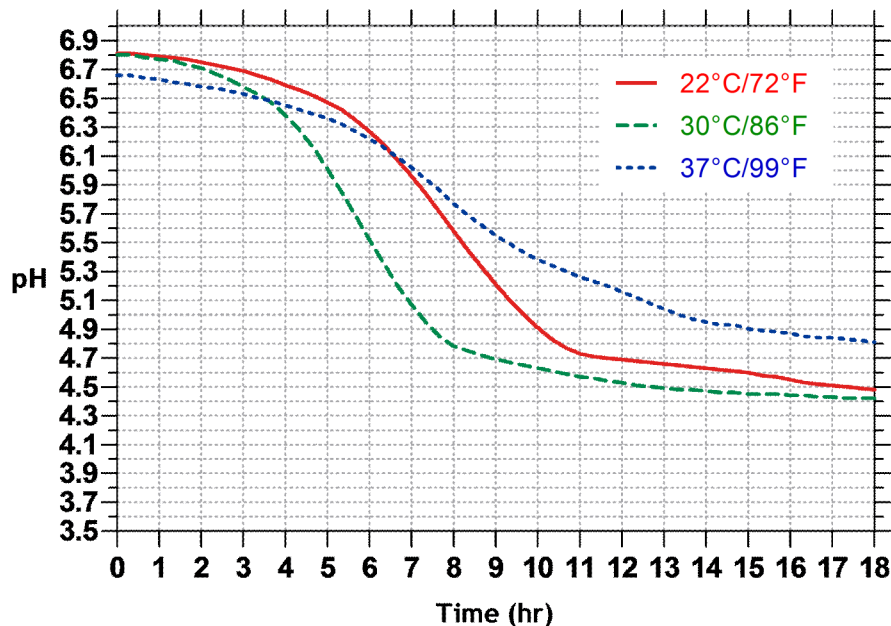
Technické informace

CHN-11

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU EN 19-07-2016

Kysací křivka



Podmínky fermentace:

Laboratorní mléko 9.5 % celk. sušina: 140°C/8 sekund - 100°C/30 minut

Inokulace: 500U/5000L

Analytické metody

Reference a analytické metody jsou dostupné na vyžádání.

Stravovací status

Košer:	Košer mléčné s výjimkou Pesach
Halal:	Certifikováno
VLOG:	Certifikováno

Legislativa

Kultury Chr. Hansen jsou v souladu se všeobecnými požadavky na potravinovou bezpečnost uvedené ve směrnici 178/2002/EC. Bakterie mléčného kvašení jsou ve všeobecnosti považovány za bezpečné a mohou se použít při výrobě potravin, avšak při specifických aplikacích doporučujeme konzultovat s národní legislativou.

Produkt je určen k použití do potravin.

Bezpečnost potravin

V případě jiného použití, než uvedeného v sekci Použití, neposkytujeme žádnou garanci ohledně bezpečnosti potravin. Pokud si přejete použít tento produkt v jiné aplikaci, kontaktujte prosím zástupce Chr. Hansen.

Značení

Navrhované značení "bakterie mléčného kysání" nebo "startovací kultura", nicméně, vzhledem k rozdílné legislativě, konzultujte místní legislativu.

CHN-11

Informace o výrobku
Verze: 4 PI EU EN 19-07-2016

Ochranné známky

Názvy produktů, názvy pojmů, loga, značky a ostatní ochranné známky uvedené v tomto dokumentu, nezáleží na tom, zda jsou uvedeny velkým písmem, tučně nebo s ® nebo symbolem TM jsou majetkem Chr. Hansen A / S nebo jsou používány na základě licence. Ochranné známky objevující se v tomto dokumentu nemusí být registrovány ve vaší zemi, i když jsou označeny ®.

Technická podpora

Aplikace a vývoj výrobku proběhl v laboratořích spol. Chr. Hansen, v případě dotazů nás kontaktujte.

GMO informace

V souladu s právními předpisy Evropské Unie* lze konstatovat, že CHN-11 neobsahuje GMO a ani složky značené GM**. V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků** můžeme prohlásit, že při použití CHN-11 není vyžadováno GM značení konečných výrobků. Stanovisko firmy Chr. Hansen ke GMO je možné najít na: www.chr-hansen.com/About us/Polices and positions/Quality and product safety

*Direktiva 2001/18/EC Evropského parlamentu z 12.03.2001 o geneticky modifikovaných organismech a prohlášení 90/220/EEC.

**Regulace (EC) 1829/2003 Evropského parlamentu z 22.09.2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivu.

Regulace (EC) 1830/2003 Evropského parlamentu z 22.09.2003 o sledovatelnosti a značení geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmných výrobků z geneticky modifikovaných organismů spolu s doplňující direktivou 2001/18/EC.

Informace o alergenech

"Seznam běžných alergenů dle US označování alergenů v potravinách a dle Zákona o ochraně spotřebitele 2004 (FALCPA) a nařízení EU o označování 1169/2011/ECs někdejšími dodatky "	Přítomný jako přidavná látka v produktu
Obiloviny obsahující lepek* a výrobky z nich	Ne
Korýši a výrobky z nich	Ne
Vejce a výrobky z nich	Ne
Ryby* a výrobky z nich	Ne
Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich	Ne
Sójové boby (sója)* a výrobky z nich	Ne
Mléko* a výrobky z něj (včetně laktózy)	Ano
Skořápkové plody* a výrobky z nich	Ne
Seznam alergenů jen podle nařízení EU o označování 1169/2011/EC	
Celer a výrobky z něj	Ne
Hořčice a výrobky z ní	Ne
Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich	Ne
VIČÍ BOB (lupina) a výrobky z něj	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO2	Ne

* Prosím zkontrolovat nařízení EU 1169/2011/EC o označování, Dodatek II o oficiální definici běžných alergenů, např. na European Union law: www.eur-lex.europa.eu