

# YoFlex® Harmony 1.0

Informace o výrobku

Verze: 3 PI EU EN 19-07-2016

## Popis

Termofilní YoFlex® kultura.

### Složení kultury:

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactobacillus fermentum

Streptococcus thermophilus

Č. výrobku:	713615	Barva:	Šedobílá až jemně načervenalá nebo hnědá
Velikost:	30X50 U	Format:	FD-DVS
Typ:	Sáčky v krabici	Forma:	granulát

## Skladování a manipulace:

&lt; -18 °C / &lt; 0 °F

## Expirace:

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

Informace o patentu\*

Patent dosud nevyřízený

## Aplikace

### Použití

Kultura dá jogurt s velice jemnou chutí, extra vysokou viskozitou a velice nízkou post-acidifikací. Vhodné pro míchaný jogurt a jogurtový nápoj.

### Doporučené dávkování

Množství mléka k inokulaci	250 l / 66 gal	1,000 l / 264 gal	2,500 l / 660 gal	5,000 l / 1,320 gal	10,000 l / 2,640 gal
Množství DVS kultury	50 U	200 U	500 U	1,000 U	2,000 U

### Návod k použití

Kulturu vyjměte z mrazničky těsně před použitím. Vydezinfikujte vršek sáčku chlorem. Otevřete sáček a vysypte lyofilizované granule přímo do pasterizovaného mléka za pomalého míchání. Pro rovnoměrné rozptýlení kultury míchejte 10-15 minut. Doporučená inkubační teplota je 35-45 °C. Více informací týkajících se specifických aplikací naleznete v našich technických brožurách a doporučených recepturách.

### Řada

Řada YoFlex® Direct Vat Set (DVS®) kultur pokrývá kultury od velice jemných až po ty s výrazným jogurtovým aroma a různými profily viskozity.

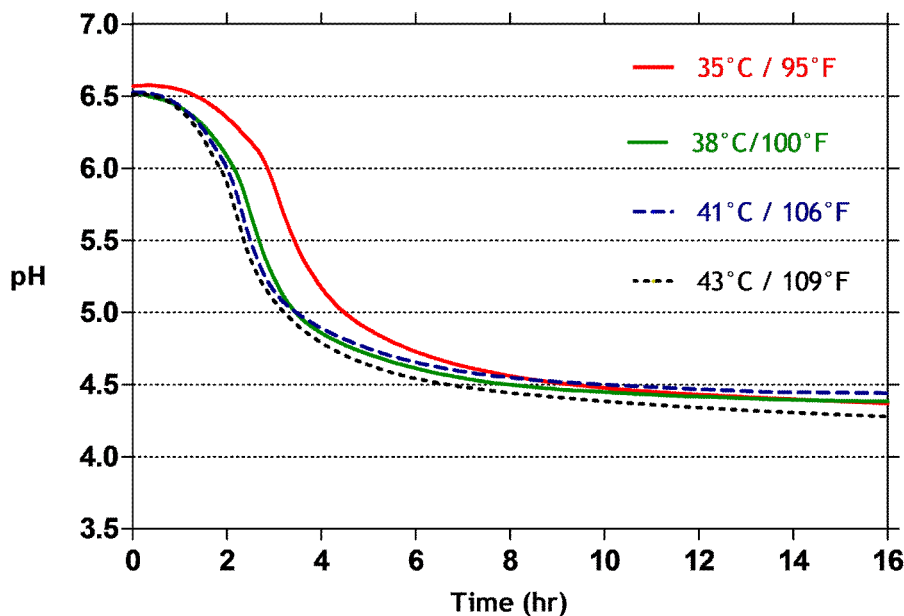
## Technické informace

## YoFlex® Harmony 1.0

Informace o výrobku

Verze: 3 PI EU EN 19-07-2016

## Kysací křivka



Podmínky fermentace:

Polotučné mléko +2,2 % WPC (92 °C/197 °F, 6 minut)

Inokulace: 500U/2500L

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.

## YoFlex® Harmony 1.0

Informace o výrobku

Verze: 3 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 YoFlex® Harmony 1.0 neobsahuje GMO a ani složky značené GM\*\*. V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků\*\* můžeme prohlásit, že při použití YoFlex® Harmony 1.0 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](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Polices%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety)

\*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

<b>"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 "</b>	<b>Přítomný jako přídavná látka v produktu</b>
Obiloviny obsahující lepek* a výrobky z nich	Ne
<b>Korýši</b> a výrobky z nich	Ne
Vejce a výrobky z nich	Ne
Ryby* a výrobky z nich	Ne
<b>Jádra podzemnice olejné (arašídy)</b> a výrobky z nich	Ne
Sójové boby (sója)* a výrobky z nich	Ne
Mléko* a výrobky z něj (včetně laktózy)	Ano
<b>Skořápkové plody*</b> a výrobky z nich	Ne
<b>Seznam alergenů jen podle nařízení EU o označování 1169/2011/EC</b>	
Celer a výrobky z něj	Ne
<b>Hořčice</b> a výrobky z ní	Ne
Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich	Ne
<b>VIČÍ BOB (lupina)</b> a výrobky z něj	Ne
<b>Měkkýši</b> a výrobky z nich	Ne
<b>Oxid siřičitý a siřičitany</b> 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](http://European Union law: www.eur-lex.europa.eu)