

## STI-12

Informace o výrobku

Verze: 3 PI EU EN 19-07-2016

### Popis

Termofilní kultura mléčného kysání.

### Složení kultury:

Streptococcus thermophilus

|             |                 |         |  |
|-------------|-----------------|---------|--|
| Č. výrobku: | 713516          | 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.

Při +5 °C je trvanlivost minimálně 6 týdnů.

### Aplikace

#### Použití

Kultura se používá zejména v pařených sýrech např. Mozzarella a sýry na pizzu. Kultura se může použít samostatně nebo v kombinaci s dalšími kulturami mléčného kysání, např. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Lactobacillus helveticus*.

#### Doporučené dávkování

|  |       |       |        |         |         |         |         |
|--|-------|-------|--------|---------|---------|---------|---------|
| Množství mléka k inokulaci [v litrech] | 500   | 2,000 | 5,000  | 10,000  | 15,000  | 20,000  | 25,000  |
| Množství DVS kultury                   | 50 U  | 200 U | 500 U  | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |
| Množství mléka k inokulaci [v librách] | 1,140 | 4,500 | 11,350 | 22,700  | 34,000  | 45,500  | 57,000  |
| Množství DVS kultury                   | 50 U  | 200 U | 500 U  | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 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

Kultury v této sérii zahrnují mražené kultury STI-06, STI-07, STI-08 a STI-09 a lyofilizované kultury STI-12, STI-13, STI-14 a STI-15.

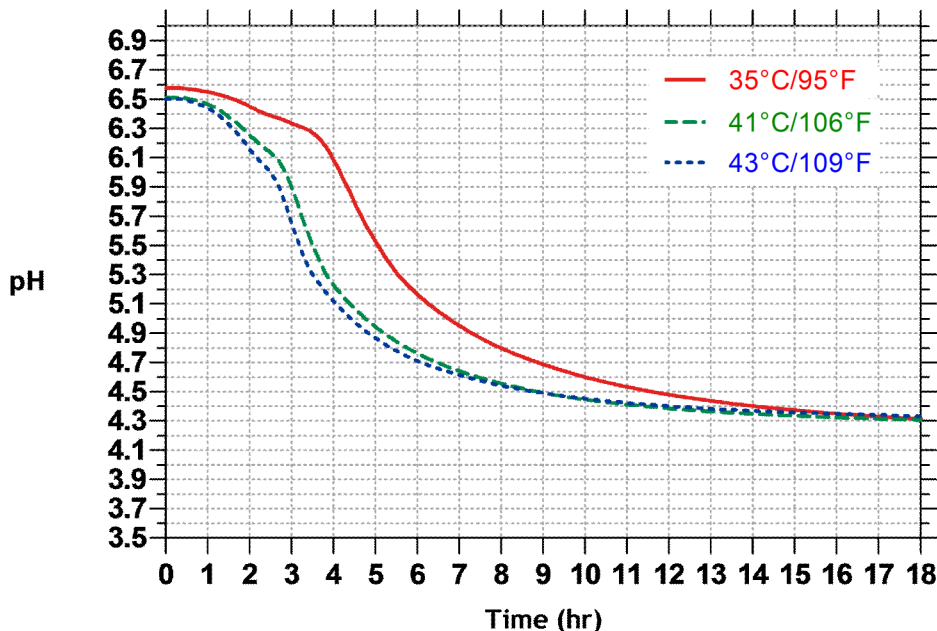
#### Technické informace

## STI-12

Informace o výrobku

Verze: 3 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

## Další informace

Citlivost na sůl:

- 50% inhibice: 2.7% NaCl.
- 100% inhibice: >3.0% NaCl.

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.

## STI-12

Informace o výrobku

Verze: 3 PI EU EN 19-07-2016

## Značení

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

## 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 STI-12 neobsahuje GMO a ani složky značené GM\*\*.

V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků\*\* můžeme prohlásit, že při použití STI-12 není vyžadováno GM značení konečných výrobků. Stanovisko firmy Chr. Hansen ke GMO je možné najít na: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies 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 krmivých 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<br/>přidavná látka<br/>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 (arašidy)</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>Vlčí 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 SO <sub>2</sub>  | 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)