

R-703

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU EN 20-01-2017

Popis

Tento systém DVS® kultur od společnosti Chr. Hansen poskytuje mezofilní kmeny pro kontinuální použití. Kmeny zajišťují rychlou produkci kyseliny mléčné, mají vysokou odolnost vůči fágům a neprodukují CO₂ (homofermentativní).

Složení kultury:

Lactococcus lactis without biovar. diacetylactis

Č. výrobku:	713580	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.

Při +5 °C je trvanlivost minimálně 6 týdnů.

Aplikace

Použití

Kultura se používá především ve výrobě sýrů s uzavřenou texturou, např. Cheddar, Feta a Cottage cheese. Kultura se může použít při výrobě dalších kysaných výrobků, v kombinaci nebo bez dalších kultur.

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. Nerozmrazovat. 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 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 R-703, R-704, R-707 a R-708 (lyofilizované) a R-603, R-604, R-607, R-608 a R-609 (mražené).

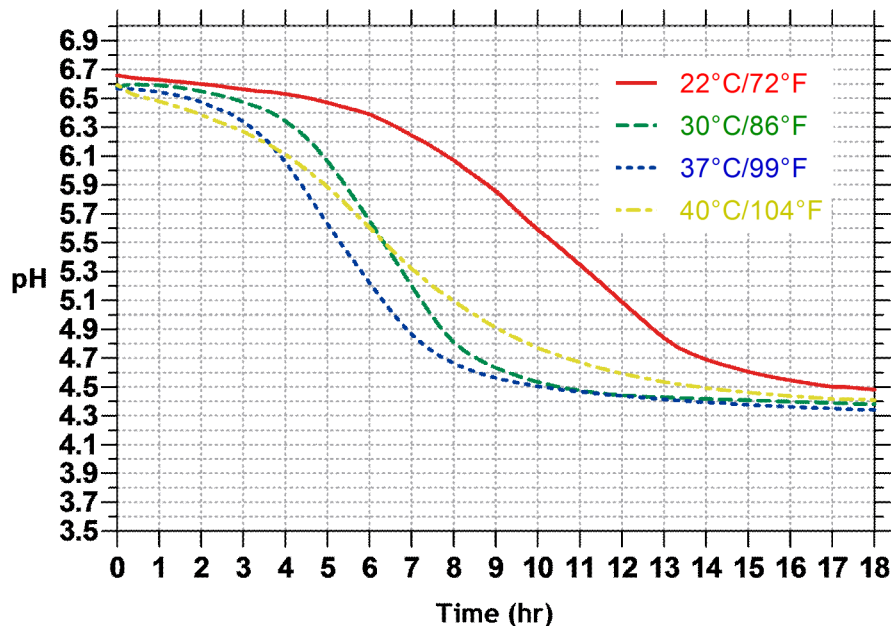
Technické informace

R-703

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU EN 20-01-2017

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: 5.0% NaCl.
- 100% inhibice: >6.0% 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.

R-703

Informace o výrobku
Verze: 4 PI EU EN 20-01-2017

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 R-703 neobsahuje GMO a ani složky značené GM**. V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků** můžeme prohlásit, že při použití R-703 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 (arašidy) 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
Vlčí 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 SO ₂	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