

RSF-736

Informace o výrobku

Verze: 6 PI EU CS 09-11-2017

Popis

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

Složení kultury:

Lactobacillus helveticus
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis
Streptococcus thermophilus

Č. výrobku: 713619
Velikost: 30X50 U
Typ: Sáčky v krabici

Barva: Šedobílá až jemně načervenalá nebo hnědá
Format: FD-DVS
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 především ve výrobě polotvrdých, tvrdých a velmi tvrdých lisovaných sýrů s uzavřenou texturou a minimální dohřívací teplotou 35 °C. Příkladem použití je čedar, Cheshire, Colby, Monterey Jack, Munster, Fontal, Raclette a Saint Paulin.

Doporučené dávkování

Množství mléka k inokulaci [v litrech]	1,000	2,000	3,000	5,000
Množství DVS kultury	50 U	100 U	150 U	250 U
Množství mléka k inokulaci [v librách]	2,270	4,540	6,810	11,350
Množství DVS kultury	50 U	100 U	150 U	250 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 závisí od aplikace, ve které se kultura použije. Více informací týkajících se specifických aplikací naleznete v našich technických brožurách a doporučených recepturách.

Řada

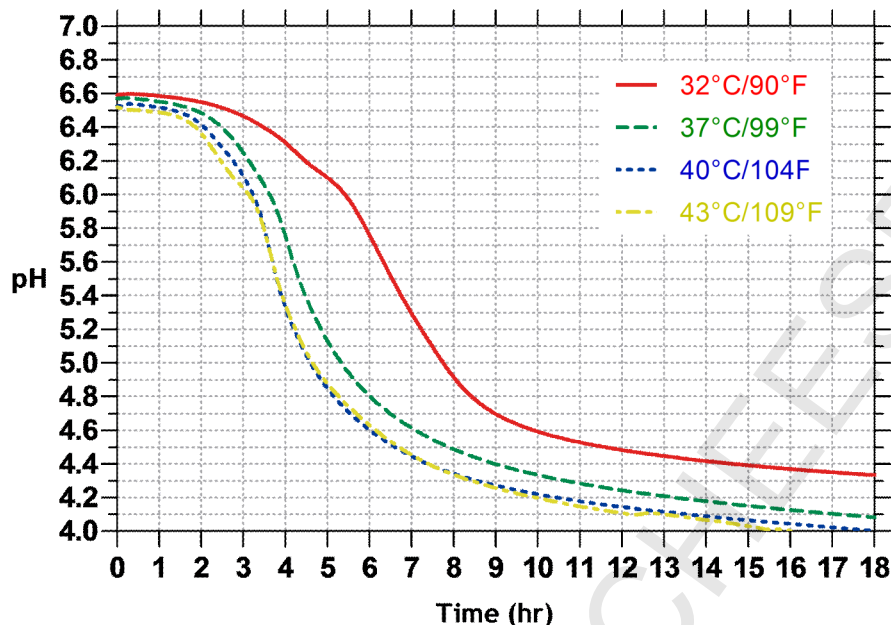
Kultury v této sérii zahrnují RSF-736 a RSF-742 (lyofilizované), a RSF-636, RSF-637, RSF-638, RSF-639, RSF-640, RSF-641, RSF-651 a RSF-653 (mražené).

RSF-736

Informace o výrobku
Verze: 6 PI EU CS 09-11-2017

Technické informace

Kysací křivka



Podmínky fermentace:

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

Inokulace: 250U/5000L

Další informace

Citlivost na sůl:

- 50% inhibice: 3.3% NaCl.
- 100% inhibice: >5.0% 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.

RSF-736

Informace o výrobku
Verze: 6 PI EU CS 09-11-2017

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 její pobočky 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 RSF-736 neobsahuje GMO a ani složky značené GM**. V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků** můžeme prohlásit, že při použití RSF-736 není vyžadováno GM značení konečných výrobků. Stanovisko firmy Chr. Hansen ke GMO je možné najít na: www.chr-hansen.com

*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 olejně (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

* Prosim 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