

ABT-1

Informace o výrobku

Verze: 5 PI EU CS 03-03-2018

Popis

Termofilní kultura mléčného kysání. Obsahuje zdokumentované probiotické kmeny BB-12® a LA-5®. Kmeny mají dlouhou historii bezpečného používání.

Složení kultury:

Bifidobacterium
Lactobacillus acidophilus
Streptococcus thermophilus

Č. výrobku:	713587	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 dá zakysané mléko s pevným tělem, jemnou chutí a minimální post-acidifikací. Vhodná pro jogurt zrající v obalu, míchaný a jogurtový nápoj.

Doporučené dávkování

Množství mléka k inokulaci	250 l / 70 gal	1,000 l / 300 gal	2,500 l / 700 gal
Množství DVS kultury	50 U	200 U	500 U

Tato kultura byla navržena pro optimální výkonnost. Její složení, stejně tak jako doporučená očkovací dávka, byly pečlivě vyvinuty za použití jedinečných mikrobiálních kmenů, pokročilých biotechnologických principů a více než 140 let zkušeností z mlékárenského průmyslu.

Varování: Aplikace menší než doporučené očkovací dávky může způsobit nežádoucí rozdíly v kvalitě produktu, nižší efektivitu výroby, ztráty ve výtěžnosti produktu, možné selhání fermentace a zvýšení rizika napadení bakteriofágem.

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

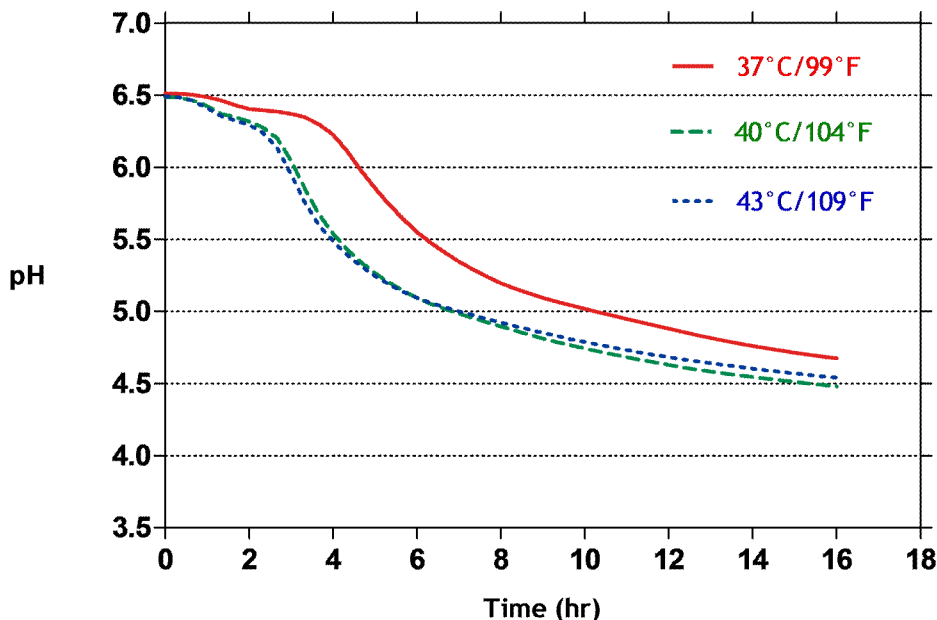
Kultury v této sérii zahrnují ABT-1, ABT-2, ABT-4, ABT-10 (mražené nebo lyofilizované), ABT-3, ABT-5, ABT-7 (lyofilizované) a ABT-6, ABT-21 (mražené).

ABT-1

Informace o výrobku
Verze: 5 PI EU CS 03-03-2018

Technické informace

Kysací křivka



Podmínky fermentace:

Plnotučné mléko +2 % sušené odstředěné mléko (85°C / 30 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:	Vyhovuje

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.

Značení s použitím jména probiotického kmenu je možné, pokud je podepsána licenční smlouva. Kontaktujte prosím vašeho místního zástupce Chr. Hansen ohledem bližších informací.

ABT-1

Informace o výrobku
Verze: 5 PI EU CS 03-03-2018

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 ABT-1 neobsahuje GMO a ani složky značené GM**. V souladu s evropskými právními předpisy o označování konečných výrobků** můžeme prohlásit, že při použití ABT-1 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 přídavná 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

* 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