

# TECHNICKÝ LIST - CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU

CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU  
CHOOZIT® sýrašské kultury  
Produktový popis – PD 207167-13.0EN Materiál č. 50434

## Popis

Lyofilizovaná koncentrovaná mléčná startovací kultura pro přímé zaočkování mléka a mléčných základů.

## Dávkování

| Výrobek             | Dávka                                  |
|---------------------|----------------------------------------|
| měkký sýr           | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| máslo               | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| čerstvý sýr         | 3,75–6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka |
| polotvrdý sýr       | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| modrý sýr           | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| vařený sýr          | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| kultivovaná smetana | 6,25 DCU / 100 l sýrašského mléka      |
| tvahový typ         | 4–6 DCU / 100 l sýrašského mléka       |
| zakysaná smetana    | 4–6 DCU / 100 l sýrašského mléka       |

Uvedená množství pro inokulaci je třeba považovat za orientační. V závislosti na technologii a požadovaných vlastnostech výrobku může být zapotřebí další množství kultur. Uživatel tohoto výrobku musí provést vlastní posouzení rizik, aby určil (i) vhodnost výrobku s ohledem na parametry vlastního procesu a (ii) zda je výrobek vhodný pro zamýšlené použití. IFF v tomto ohledu nepřebírá žádnou odpovědnost.

## Pokyny k použití

Vyjměte sáček z mrazničky těsně před použitím. Před otevřením sáček dezinfikujte chlorovanou vodou nebo vhodným dezinfekčním prostředkem (v případě potřeby osušte papírovou utěrkou, aby se zabránilo shlukování kultury v okolí otvoru sáčku). Po otevření sáčku nasypete kulturu přímo do pasterizované směsi. Míchejte přibližně 15 až 30 minut při nízkých otáčkách, aby nedocházelo k tvorbě pěny a zavzdušnění mléka. Pro zajištění konstantní kvality výrobku musí být použit celý obsah sáčku.

## Složení

- Lactococcus lactis subsp. lactis
- Lactococcus cremoris subsp. cremoris (dříve: Lactococcus lactis subsp. cremoris)
- Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

## Vlastnosti

Mezofilní kultura poskytující spolehlivý průběh okyselování, příjemný rozvoj chuti a kontrolovanou tvorbu plynu. Eliminuje potřebu přípravy matečné kultury. Alternativní kultura pro případ bakteriofágů je k dispozici na vyžádání.

## Fyzikální/chemické specifikace

| Parametr                        | Hodnota                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zkušební médium                 | Sterilizované rekonstituované mléko (9,5 % sušiny), zahřívání 30 min při 99 °C                                                                                                                       |
| Fermentace – množství inokulace | 10 DCU / 100 l (1 sáček / 250 l)                                                                                                                                                                     |
| Teplota inokulace a inkubace    | 30 °C                                                                                                                                                                                                |
| Delta pH                        | 0,8                                                                                                                                                                                                  |
| Čas k dosažení delta pH         | ≤ 5 hodin                                                                                                                                                                                            |
| Vzhled                          | Bílý až hnědý zbarvený sypký produkt s typickým pachem fermentovaného výrobku, bez cizorodého materiálu; v rámci rizik zmírňujících opatření definovaných procesem se barva může mezi šaržemi lišit. |

# CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU

## Mikrobiologické specifikace

Mikrobiologická kontrola kvality – standardní hodnoty

| Ukazatel                        | Specifikace      |
|---------------------------------|------------------|
| Nekyselinotvorné bakterie       | < 500 KTJ/g      |
| Enterobacteriaceae              | < 10 KTJ/g       |
| Kvasinky a plísňe               | < 10 KTJ/g       |
| Enterokoky                      | < 100 KTJ/g      |
| Spory klostridií                | < 10 KTJ/g       |
| Koaguláza-pozitivní stafylokoky | < 10 KTJ/g       |
| Listeria monocytogenes          | negativní / 25 g |
| Salmonella spp.                 | negativní / 25 g |

Analytické metody jsou k dispozici na vyžádání.

## Skladování

18 měsíců od data výroby při teplotě ≤ 4 °C.

## Balení

Sáčky jsou vyrobeny ze tří vrstev materiálu (polyetylen, hliník, polyester). Na každém sáčku jsou vytištěny tyto údaje: název výrobku, velikost balení, číslo šarže a doba použitelnosti.

Množství: Prodejní jednotka: 1 karton obsahující 50 sáčků.

## Čistota a právní status

Vždy je třeba zohlednit místní předpisy, protože právní status týkající se zamýšleného použití tohoto výrobku se může v jednotlivých zemích lišit.

## Bezpečnost a manipulace

Bezpečnostní list (SDS) je k dispozici na vyžádání.

## Košer status

Košer certifikát je k dispozici na vyžádání.

## Halal status

Halal certifikát je k dispozici na vyžádání.

## Alergeny

Níže uvedená tabulka uvádí přítomnost následujících alergenů a výrobků z nich jako přidaných složek.

| Alergen                                 | Ano / Ne | Popis složky                       |
|-----------------------------------------|----------|------------------------------------|
| Pšenice                                 | Ne       |                                    |
| Ostatní obiloviny obsahující lepek      | Ne       |                                    |
| Korýši a měkkýši                        | Ne       |                                    |
| Vejce                                   | Ne       |                                    |
| Ryby                                    | Ne       |                                    |
| Arašídý                                 | Ne       |                                    |
| Sója                                    | Ne       |                                    |
| Mléko (včetně laktózy)                  | Ano      | použito jako živina pro fermentaci |
| Ořechy                                  | Ne       |                                    |
| Celer                                   | Ne       |                                    |
| Hořčice                                 | Ne       |                                    |
| Sezamová semena                         | Ne       |                                    |
| Oxid siřičitý a siřičitany (> 10 mg/kg) | Ne       |                                    |
| Vlčí bob (lupina)                       | Ne       |                                    |
| Měkkýši                                 | Ne       |                                    |

Uživatel musí vždy přezkoumat a ověřit místní předpisy, protože požadavky na označování alergenů se mohou v jednotlivých zemích lišit.

## Další informace

Hodnoty uvedené v tomto dokumentu odpovídají výsledkům standardizovaných laboratorních zkoušek provedených společností IFF. V praxi lze očekávat jiné hodnoty v závislosti na typu zkoušky a použité technologii. Vzhledem k pokroku ve zkušebních metodách a průběžnému zlepšování výrobku může být v budoucnu nutné standardní hodnoty změnit.

CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU je vyráběn v souladu s platnými globálními normami bezpečnosti potravin. Certifikát třetí strany pro výrobní závod je k dispozici na vyžádání.

# CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU

## Stav GMO

CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU neobsahuje GMO, neskládá se z GMO ani není vyroben z GMO podle definic nařízení EU 1829/2003 a 1830/2003.

## Země původu

Francie

## Poznámka k překladu

Tento dokument je český překlad originálního produktového popisu CHOOZIT® MM 100 LYO 25 DCU, PD 207167-13.0EN, materiál č. 50434, platného od 15. května 2024. Překlad zachovává údaje uvedené v dodaném originálu; nejde o nový technický list vydaný výrobcem, ale o překlad pomocí AI, prodejcem Tomscheese.cz

## Originální upozornění výrobce

Informace obsažené v této publikaci vycházejí z vlastního výzkumu a vývojové práce výrobce a podle jeho nejlepšího vědomí jsou spolehlivé. Uživatelé by však měli provést vlastní zkoušky, aby stanovili vhodnost výrobků pro své konkrétní účely a právní status pro zamýšlené použití výrobku. Uvedená tvrzení nelze považovat za záruku jakéhokoli druhu, výslovnou ani předpokládanou, a výrobce nepřebírá odpovědnost za porušení patentů.