

FD-DVS FLORA DANICA

Informácia o výrobku

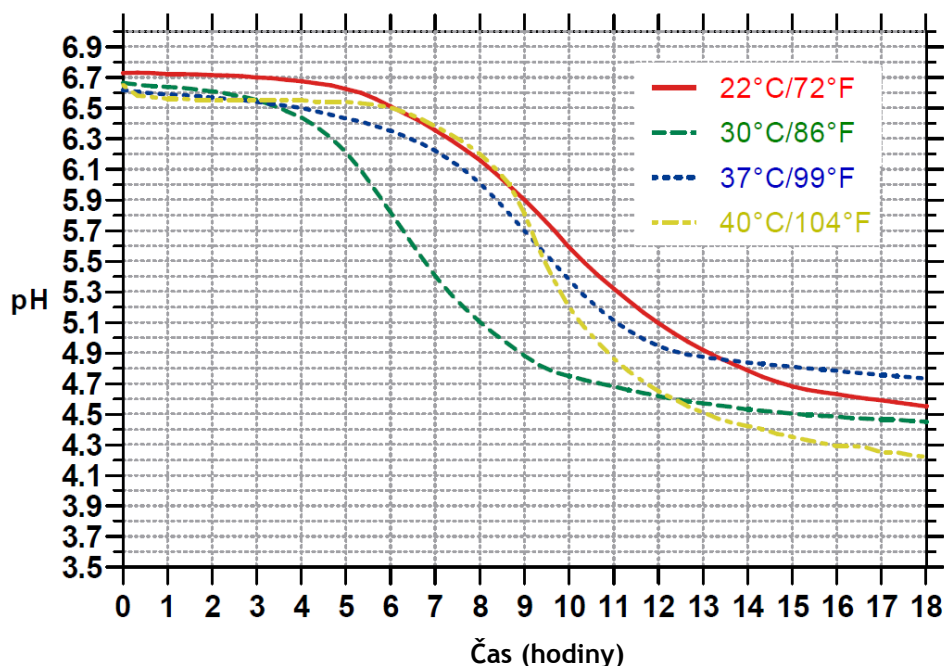
Verzia: 2 PI-EU-EN 11-23-2011

| Popis | Mezofilná aromatická kultúra typu LD. Kultúra tvorí arómu a CO ₂ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|--|--------------------------------|--------|--------|--------|-----------------------------------|-----|------|------|-------|-------|-------|----------------------|------|-------|-------|--------|--------|--------|
| Taxonómia | Lactococcus lactis subsp. cremoris Leuconostoc Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Balenie | Číslo položky: 713493 | Veľkosť 30X50 U | Typ Vrecká v krabici | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fyzikálne vlastnosti | Farba: | Šedobiela až slabo červená alebo hnedá | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Forma: | Granulát | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Použitie | Použitie Kultúra sa používa hlavne pri výrobe syrov kontinentálneho typu (Gouda, Eidam, Leerdam, Samsøe) a mäkkých syrov (Camembert, syr s modrou plesňou). Odporúčané dávkovanie Ako základné pravidlo platí, že 1000 U lyofilizovanej DVS kultúry zodpovedá 100 l aktívneho prevádzkového zákvasu. Avšak pred novou aplikáciou je potrebné stanoviť požadované dávkovanie experimentálne. Odporúčané dávkovanie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"><thead><tr><th>Množstvo inokulovaného mlieka (L)</th><th>500</th><th>2000</th><th>5000</th><th>10000</th><th>15000</th><th>20000</th></tr></thead><tbody><tr><td>Množstvo DVS kultúry</td><td>50 U</td><td>200 U</td><td>500 U</td><td>1000 U</td><td>1500 U</td><td>2000 U</td></tr></tbody></table> | | | | | | Množstvo inokulovaného mlieka (L) | 500 | 2000 | 5000 | 10000 | 15000 | 20000 | Množstvo DVS kultúry | 50 U | 200 U | 500 U | 1000 U | 1500 U | 2000 U |
| Množstvo inokulovaného mlieka (L) | 500 | 2000 | 5000 | 10000 | 15000 | 20000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Množstvo DVS kultúry | 50 U | 200 U | 500 U | 1000 U | 1500 U | 2000 U | | | | | | | | | | | | | | |
| | Návod na použitie Vybrať kultúry z mrazničky tesne pred použitím. Vydezinfikovať povrch vrecka chlóróm. Otvoriť vrecko a vysypať lyofilizované pelety priamo do pasterizovaného mlieka pri pomalom miešaní. Miešať 10 až 15 minút, aby sa kultúra rovnomerne rozdelila. Odporúčaná inkubačná teplota závisí od aplikácie, pri ktorej sa táto kultúra použije. Viac informácií o špecifických aplikáciách nájdete v našich technických brožúrach alebo odporúčaných receptúrach. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rad | Kultúry v tejto sérii obsahujú CHN-11, CHN-12, CHN-13, CHN-14, CHN-19, CHN-120, FLORA TRADI, FLORA FRESH a FLORA DANICA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Skladovanie a manipulácia | < -18 °C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trvanlivosť | Minimálne 24 mesiacov od dátumu výroby pri skladovaní podľa odporúčaných podmienok. Pri +5°C je trvanlivosť minimálne 6 týždňov. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

FD-DVS FLORA DANICA

Informácia o výrobku

Verzia: 2 PI-EU-EN 11-23-2011

Technické údaje**Acidifikačná krivka**

Fermentačné podmienky:

Lab. mlieko 9,5% celk. sušina, 140°C / 8 s - 100°C / 30 min

Inokulácia 500U / 5 000 l

Analytické metódy

Referencie a analytické metódy sú dostupné na vyžiadanie.

Legislatíva

Kultúry Chr. Hansen sú v súlade so všeobecnými požiadavkami na potravinovú bezpečnosť uvedenými v Smernici 178/2002/EC. Baktérie mliečného kysania sú vo všeobecnosti považované za bezpečné a môžu sa použiť pri výrobe potravín, avšak pri špecifických aplikáciách odporúčame konzultovať s národnou legislatívou.

Produkt je určený pre použitie do potravín.

Potravinová bezpečnosť

Nie je možné implikovať ani odvodiť záruku bezpečnosti potravín pri použití inom, než je uvedené v časti o použití. Pokiaľ by ste si želali použiť tento produkt v inej aplikácii, prosím kontaktujte Vášho zástupcu Chr. Hansen.

Zloženie

Dostupné na vyžiadanie.

Označovanie

Odporúčané označenie ako „kultúra mliečného kysania“ alebo „štartovacia kultúra“, avšak, nakoľko v legislatíve môžu byť odlišnosti, odporúčame konzultovať s národnou legislatívou.

FD-DVS FLORA DANICA

Informácia o výrobku

Verzia: 2 PI-EU-EN 11-23-2011

Ochranné známky

Názvy produktov, názvy konceptov, logá, značky a ďalšie ochranné známky, na ktoré sa odvoláva v tomto dokumente, či už sa objavujú vo veľkej tlači, tučným alebo so symbolmi ® alebo TM sú vlastníctvom Chr. Hansen A/S alebo použité v licencií. Ochranné známky, ktoré sa objavujú v tomto dokumente nemusia byť registrované vo vašej krajine, aj keď sú označené s ®.

Stravovací status**Kóšer:** Kóšer okrem sviatku Pesach**Halal:** Certifikované**Technická podpora**

V prípade potreby ďalších informácií sú vám k dispozícii personál a laboratória vývoja produktov firmy Chr. Hansen.

GMO Informácia

V súlade s legislatívou Európskej únie* môžeme prehlásiť, že **FD-DVS FLORA DANICA** neobsahuje GMO a neobsahuje suroviny označené ako GM**. V súlade s európskou legislatívou o označovaní finálnych produktov** informujeme, že použitie **FD-DVS FLORA DANICA** nevyžaduje označenie GM finálneho potravinárskeho produktu. Stanovisko Chr. Hansen ku GMO môžete nájsť na: www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety.

* Smernica 2001/18/EC Európskeho parlamentu a Rady z 12 marca 2001 o uvoľňovaní geneticky zmenených organizmov v prírode a zrušení smernice rady 90/220/EEC.

** Nariadenie (EC) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22 septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách.

Nariadenie (EC) č. 1830/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22 septembra 2003 týkajúce sa sledovateľnosti a označovania GMO a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z GMO, ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/EC.

Informácia o alergénoch

| Zoznam bežných alergénov podľa US označovania alergénov v potravinách a Zákona o ochrane spotrebiteľov 2004 (FALCPA) a EU smernice o označovaní 2000/13/EC s neskoršími dodatkami | Prítomný ako prídavná látka v produkte |
|---|--|
| Obilniny obsahujúce lepok* a výrobky z nich | Nie |
| Kôrovce a výrobky z nich | Nie |
| Vajcia a výrobky z nich | Nie |
| Ryby a výrobky z nich | Nie |
| Arašidy a výrobky z nich | Nie |
| Sójové bôby a výrobky z nich | Nie |
| Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) | Áno |
| Orechy* a výrobky z nich | Nie |
| Zoznam alergénov iba podľa smernice EU o označovaní 2000/13/EC | |
| Zeler a výrobky z neho | Nie |
| Horčica a výrobky z nej | Nie |
| Sezamové semená a výrobky z nich | Nie |
| Vlčí bôb a výrobky z neho | Nie |
| Mäkkýše a výrobky z nich | Nie |
| Kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii viac ako 10 mg/kg alebo 10 mg/liter vyjadrené ako SO ₂ | Nie |

* Prosím pozritez smernicu EU 2000/13 o označovaní, Dodatok IIIa o oficiálnej definícii bežných alergénov, napr. na [European Union law: www.eur-lex.europa.eu](http://European-Union-law)