

FD-DVS FLORA DANICA MSP

Informácia o výrobku

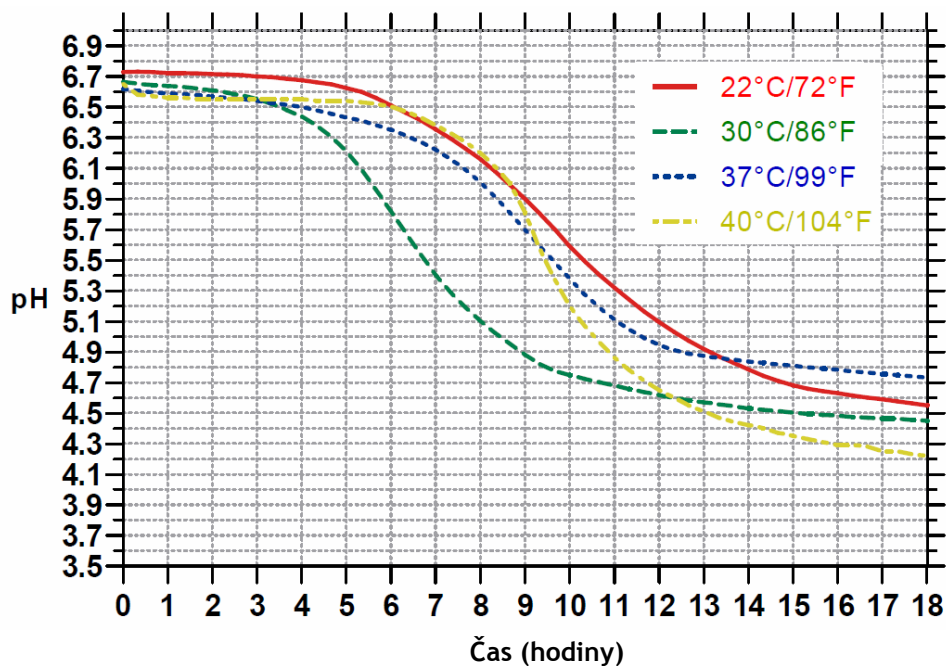
Verzia: 1 PI-EU-EN 04-26-2012

Popis	Mezofilná aromatická kultúra typu LD. Kultúra tvorí arómu a CO ₂ .																			
Taxonómia	Leuconostoc Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis																			
Balenie	Číslo položky: 687858	Veľkosť 15X10 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																			
	<table border="1"><tr><td>Množstvo inokulovaného mlieka l</td><td>100</td><td>500</td><td>2000</td><td>5000</td><td>10000</td><td>15000</td></tr><tr><td>Množstvo DVS kultúry</td><td>10 U</td><td>50 U</td><td>200 U</td><td>500 U</td><td>1000 U</td><td>1500 U</td></tr></table>						Množstvo inokulovaného mlieka l	100	500	2000	5000	10000	15000	Množstvo DVS kultúry	10 U	50 U	200 U	500 U	1000 U	1500 U
Množstvo inokulovaného mlieka l	100	500	2000	5000	10000	15000														
Množstvo DVS kultúry	10 U	50 U	200 U	500 U	1000 U	1500 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.																			
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 MSP

Informácia o výrobku

Verzia: 1 PI-EU-EN 04-26-2012

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.

Ďalšie informácie

Citlivosť na soľ:

- 50%-ná inhibícia: 3,5% NaCl.

- 100%-ná inhibícia: >5,8% NaCl.

Tvorba arómy: Vysoká

Tvorba plynu: Vysoká (CO₂)**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.

FD-DVS FLORA DANICA MSP

Informácia o výrobku

Verzia: 1 PI-EU-EN 04-26-2012

Označovanie	Odporúčané označenie ako „kultúra mliečneho kysania“ alebo „štartovacia kultúra“, avšak, nakoľko v legislatíve môžu byť odlišnosti, odporúčame konzultovať s národnou legislatívou.
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 MSP neobsahuje GMO a neobsahuje suroviny označené ako GM**. V súlade s európskou legislatívou o označovaní finálnych produktov** informujeme, že použitie FD-DVS FLORA DANICA MSP 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.

FD-DVS FLORA DANICA MSP

Informácia o výrobku

Verzia: 1 PI-EU-EN 04-26-2012

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 pozrieť smernicu EU 2000/13 o označovaní, Dodatok IIIa o oficiálnej definícii bežných alergénov, napr. na European Union law: www.eur-lex.europa.eu