

## CHN-11

### Termékismertető

#### Leírás

Mezofil aromaképző, LD-típusú kultúra. A kultúra aromát és CO<sub>2</sub>-t termel. A kultúrasorozat alacsony beoltási arány mellett gyors savanyítási tulajdonságokat mutat.

#### Kultúraösszetétel:

Lactococcus lactis subsp. cremoris  
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis  
Lactococcus lactis subsp. lactis  
Leuconostoc

<b>Termékszám:</b>	713490	100126	100160	<b>Szín:</b>	Törtfehértől enyhén vörösesig vagy barnáig
<b>Kiszereelés:</b>	30 x 50 U	25 x 200U	20 x 500U	<b>Formátum:</b>	FD-DVS
<b>Típus:</b>	Tasakok dobozban			<b>Forma:</b>	Granulátum

#### Tárolás és kezelés

< -18 °C

#### Minőségmegőrzési idő

Legalább 24 hónap a gyártástól számítva, ha a javasoltaknak megfelelően tárolják.

#### Felhasználás

##### Használat

A kultúrát elsődlegesen kontinentális félkemény, lyukazott sajtok gyártásához használhatjuk, mint pl: Gouda, edámi, Leerdam, Havarti.

##### Ajánlott beoltási arány

Általános elvként 1000 U fagyasztva szárított kultúra megfelel 100 l aktív tömegkultúrának. Azonban új felhasználás előtt az egyedi adagolási arányokat kísérleti gyártásban ajánlott meghatározni.

Beoltandó tej mennyisége	500 l	2 000 l	5 000 l	10 000 l
DVS kultúra mennyisége	50 U	200 U	500 U	1 000 U

Az optimális teljesítmény elérése érdekében a kultúra összetételét és az ajánlott beoltási arányt gondosan, a felhasznált egyedi mikrobiális törzseknek megfelelően állapították meg, fejlett biotechnológiai elvek és több mint 140 év felhalmozódott tejipari tapasztalata alapján.

Figyelmeztetés: A javasoltnál alacsonyabb beoltási szint alkalmazása a késztermék minőségének nem kívánt ingadozásához, alacsony termékhatékonysághoz, termékhozam-vesztéshez, potenciális fermentációs hibákhoz és bakteriofág-támadások megemelkedett veszélyéhez vezethet.

##### Használati utasítás

A kultúrát csak közvetlenül a felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. Ne olvassza ki. Kinyitás előtt fertőtlenítse a csomagolást. Nyissa ki a tasakot és öntse a fagyasztva szárított granulátumot lassú rázás mellett közvetlenül a pasztörizált termékbe. 10-15 perces keveréssel egyenletesen oszlassa el a kultúrát. A javasolt fermentációs hőmérséklet attól az alkalmazástól függ, amelyben a kultúrát használják. Az egyes alkalmazásokhoz, több információt talál technikai kiadványainkban, javasolt receptjeinkben.

## CHN-11

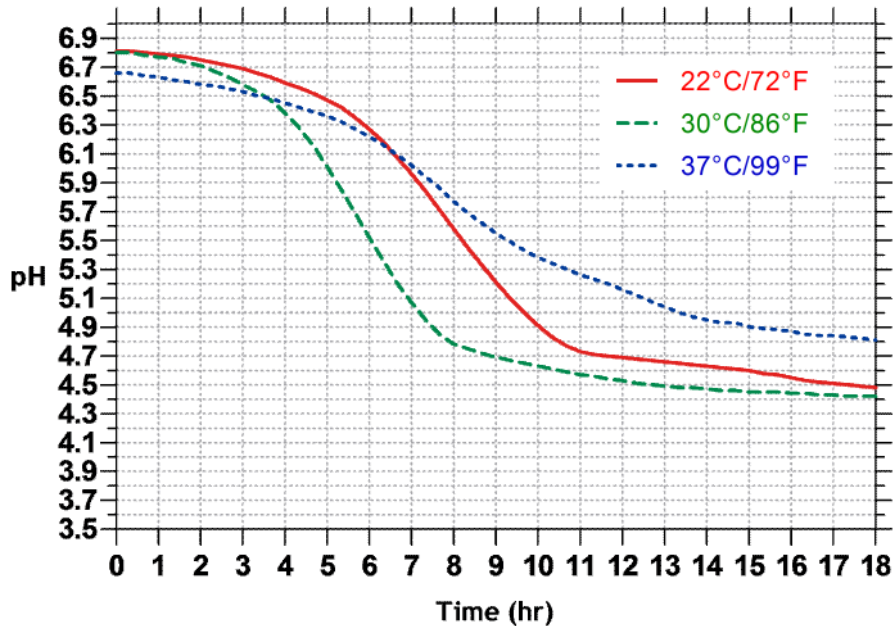
Termékismertető

## Sorozat

Ehhez a terméksorozathoz tartozó kevert törzsű kultúrák a CHN-11, CHN-19 (fagyasztott és fagyasztva szárított), és a B-11 és CHN-120 (fagyasztott).

## Technikai adatok

## Savanyodási görbe



Fermentációs körülmények:

Laboratóriumi tej 9,5% sz.a.: (140°C/8 sec – 100°C/30 perc)

Beoltási arány: 500U/5000L

Analitikai módszerek:

Referenciák és analitikai módszerek kérésre elérhetőek.

## Étrendi információ:

**Kóser:** Kóser tejtermék, nem beleértve a passovort

**Halal:** igazolt

**VLOG:** igazolt

## Szabályozás:

A Chr. Hansen kultúrák megfelelnek a 178/2002/EU szabályozásban rögzített általános élelmiszerbiztonsági követelményeknek. A tejsavbaktériumok általában biztonságosnak elfogadottak és élelmiszerekben felhasználhatóak, de speciális alkalmazásokhoz javasoljuk tanulmányozni a nemzeti szabályozást.

A termék élelmiszerekben való felhasználásra készült.

## Élelmiszerbiztonság

Közvetve vagy közvetlenül sincs garancia az élelmiszerbiztonságra, ha a terméket a használati részben leírtaktól eltérő alkalmazásokban használják. Ha más alkalmazásban szeretné használni a terméket, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Chr. Hansen helyi képviselőjével.

## CHN-11

Termékismertető

### Jelölés

Javasolt jelölés: „tejsavbaktérium-kultúra” vagy „starterkultúra”, bár, mivel a szabályozás ettől eltérhet, kérjük, tanulmányozza a nemzeti szabályozást!

### Védjegyek

Terméknevek, koncepciók, logók, márkanevek és más, ebben a dokumentumban említett védjegyek a Chr. Hansen A/S vagy leányvállalatának tulajdonát képezik, vagy licencengedély alapján használják őket – legyenek akár nagybetűvel, félkövér írással, ® vagy TM szimbólumokkal jelöltek vagy sem. Előfordulhat, hogy a dokumentumban megjelenő védjegyek az Ön országában nincsenek regisztrálva, esetleg még a ® szimbólummal jelöltek sem.

### Technikai támogatás

A Chr. Hansen Alkalmazástechnikai és Termékfejlesztési Laboratóriumai és személyzete rendelkezésére áll, ha további információkra lenne szüksége.

## CHN-11

Termékismertető

## GMO információ

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a CHN-11 nem minősül GM (genetikailag módosított) élelmiszernek\*.

Az Európai Unió géntechnológiával módosított élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó 1829/2003. sz. \* irányelvvel összhangban nem tartalmaz GMO-kat, nem GMO-kból áll, illetve nem GMO nyersanyagokból készült.

Az uniós irányelv értelmében a CHN-11 vagy a vele készített élelmiszer GM-címkézése nem szükséges.\*\* Sőt, a termék nem tartalmaz GM-címkézendő nyersanyagot.

*\*Az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról*

*\*\*AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1830/2003/EK RENDELETE (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított szervezetek nyomkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomkövethetőségéről, valamint a 2001/18/EK irányelv módosításáról.*

*Kérjük, vegye figyelembe hogy a fenti információ nem foglalja magában sem azt, hogy a termék felhasználható, sem pedig, hogy külsőleges tanúsítvánnyal rendelkezik „bio” vagy „GMO-mentes” jelölésű élelmiszerekhez vagy takarmányokhoz. Ezeknek a jelöléseknek a követelményei országonként változhatnak. Kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot további információkért.*

## Allergén információ

A gyakori allergének listája az USA Élelmiszerallergének címkézési és fogyasztóvédelmi törvénye (2004 FALCPA) és az 1169/2011/EK rendelet és későbbi módosításai szerint	Jelen van, mint összetevő
Glutént* tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai) vagy azokból készült termékek	Nem
Rákfélék és azokból készült termékek	Nem
Tojás és abból készült termékek	Nem
Halak és azokból készült termékek	Nem
Földimogyoró és abból készült termékek	Nem
Szójabab és abból készült termékek	Nem
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	Igen
Diófélék* és azokból készült termékek	Nem
<b>Allergének listája csak az 1169/2011/EK rendelet szerint</b>	
Zeller és abból készült termékek	Nem
Mustár és abból készült termékek	Nem
Szezám és abból készült termékek	Nem
Csillagfűrt és abból készült termékek	Nem
Puhatestűek és abból készült termékek	Nem
Kéndioxid és SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfidok (hozzáadott) 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben	Nem

MATKUKKET.