

## Swing B.LINENS BL-2

Termékismertető

### Leírás

Tradicionális francia sajtokból származó, szelektált egytörzs-kultúra. A Brevibacterium egyike a legfontosabb felületi baktériumoknak, funkciója a sajtok felületének színezése és gázképzés.

### Kultúraösszetétel:

Brevibacterium linens

**Termékszám:** 200701  
**Kiszerezés:** 10 U  
**Típus:** Tasakok dobozban

**Szín:** Halvány narancsszínű  
**Formátum:** SWING  
**Forma:** Por

### Tárolás és kezelés

< -18 °C

### Minőségmegőrzési idő

Legalább 9 hónap a gyártástól számítva, ha a javasoltaknak megfelelően tárolják.

### Alkalmazás

#### Használat

A kultúra rúzzsal érő lágy és félkemény sajtok, penészes lágy sajtok vagy vegyes kérgű sajtok gyártásához alkalmazható.

#### Javasolt adagolás

2-6U /1000 l tej vagy 100 kg friss sajt

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

Adjuk a kultúrát a tejhez a kád megtöltése során és/vagy lemosó/permetező oldattal. Mivel a kultúra alacsony pH mellett nem növekszik, a sajtot neutralizáló Swing Laf élesztővel és/vagy Swing GEO kultúrával kell beoltani.

### Sorozat

A Swing sorozat számos, különböző tulajdonságú Brevibacterium-törzset tartalmaz. További információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Chr. Hansen helyi képviselőjével.

### Technikai adatok

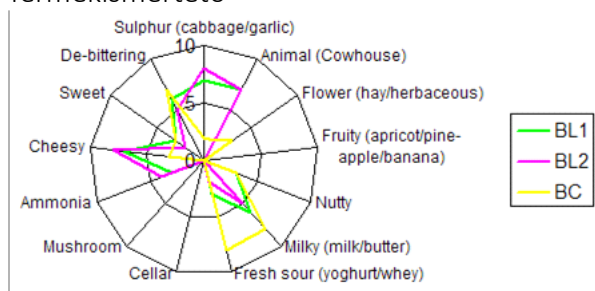
#### Aromaprofil

A törzs íz- és aromatrendjei

Az íz és aroma kiértékelése 12°C-on érlelt modell sajton történt.

## Swing B.LINENS BL-2

### Termékismertető



### Fiziológiai adatok

	BL-1	BL-2	BC
<b>Pigmentáció</b>	narancs	fényes narancs	apigmentált
<b>Proteolízis</b>	magas	közepes	magas
<b>Demethioláz - aktivitás</b>	közepes	közepes	magas
<b>A hőmérséklet hatása</b>	min. 8°C, max. 35°C, opt. 30°C		
<b>A pH hatása</b>	Növekedés 5,5 pH felett		
<b>Só hatása</b>	Nincs gátlás 8% NaCl-ig		
<b>Oxigén hatása</b>	szigorúan aerob kultúrák		aerob, de hat a sajttészta
<b>Aromaprofil</b>	enyhe sajtos aroma jól kiegyensúlyozott könnyű kénes jegyek	sajtos aroma jól kiegyensúlyozott könnyű kénes jegyek	tejes

### Analitikai módszerek:

Referenciák és analitikai módszerek kérésre elérhetőek.

### Étrendi információ:

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

**Halal:** igazolt

**VLOG:** megfelel

### Szabályozás:

A Chr. Hansen Swing® kultúrák megfelelnek a 178/2002/EU szabályozásban rögzített általános élelmiszerbiztonsági követelményeknek. Az érlelő mikroorganizmusok általánosan biztonságosnak elfogadottak.

A termék élelmiszerekben való felhasználásra készült.

## Swing B.LINENS BL-2

Termékismertető

### 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.

### Jelölés

Javasolt jelölés: „sajtérlelő kultúra”, 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 rendelkezésre áll, ha további információkra lenne szüksége.

### Kiegészítő információ

A termék 10 tasakot tartalmazó dobozokban kapható.

## Swing B.LINENS BL-2

### Termékismertető

#### GMO információ

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a B.LINENS BL-2 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 B.LINENS BL-2 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 információért.

#### 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
Csillagfűt 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

\* Kérjük olvassa el a 1169/2011/EK rendelet II. mellékletét a gyakori allergének jogi meghatározásához, lásd az uniós joganyagban: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)