

## LAF-7

### Termékismertető

#### Leírás

##### Sajtok

Tradicionalis francia sajtokból származó, szelektált élesztő-egytörzs-kultúra. A SWING® LAF kultúrák a sajtkészítés fontos technológiai eszközei; befolyásolhatják az alvadék neutralizációját, textúráját és aromáját. Az élesztők gyakoriak a tradicionális, nyerstejből készült sajtoknál, de csak ritkán találhatóak meg az iparilag előállított sajtokban. Emiatt, szelektált és kontrollált élesztőkultúrák sajtokhoz történő adagolása javíthatja a termékek minőségét.

##### Fermentált tejtermékek

Az élesztőkultúra kefir típusú termékek aromájának kiegyensúlyozására és közepestől magas szintű CO<sub>2</sub> termelésére alkalmazható. A kultúra aromát és közepestől nagy mennyiségű CO<sub>2</sub>-t termel.

##### Kultúraösszetétel:

Candida colliculosa

**Termékszám:** 610590  
**Kiszereles:** 10 U  
**Típus:** Tasakok dobozban

**Szín:** Fehér  
**Formátum:** SWING  
**Forma:** Por

##### Tárolás és kezelés

< -18 °C

##### Minőségmegőrzési idő

Legalább 7 hónap a gyártástól számítva, ha a javasoltaknak megfelelően tárolják.

#### Alkalmazás

##### Használat

Az élesztőkultúrákat fehérpenésszel, rúzzsal vagy vegyes kéregflórával érő sajtokhoz használhatjuk. Az élesztő főleg a sajt felszínén fejlődik ki. Funkciója:

- aromát ad
- a keserű íz kifejlődését megelőzi (aminopeptidáz-aktivitás által)

Kefir-típusú termékeknél az élesztőt mezofil és termofil tejsavbaktériumokkal kombinációban alkalmazva ideális habart, ivó és pohárban alvasztott termékekhez.

##### Javasolt adagolás

1 – 2U /1000 l tej vagy 100 kg friss sajt  
2U /1000 l tej kefir típusú termékek esetén

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-veszteséghez, potenciális fermentációs hibákhoz és bakteriofág-támadások megemelkedett veszélyéhez vezethet.

## LAF-7

## Termékismertető

## Használati utasítás

A kultúrát a tej alvasztószerrel való beoltása előtt adjuk a tejhez és/vagy vigyük fel a sajt felszínére sózás után pár órával, spricceléssel vagy mosással. A tej közvetlen beoltása esetén nincs szükség külön óvintézkedésre.

Felületi kezelés esetén:

1. Szuszpendálja a tasak tartalmát 1 liter steril vízben
2. Használat előtt jól rázza fel

Az 1 liter vízzel előkészített szuszpenzió kb. 250 kg sajtához elegendő, az elkészítés napján felhasználandó.

Kefir típusú termékekhez: Adagoljuk a tejhez, a DVS® tejsavbaktérium-kultúrával együtt, a tank feltöltésével egyidőben.

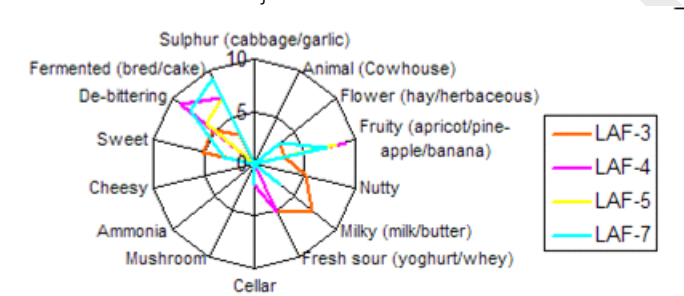
## Sorozat

A Swing sorozatba számos élesztőfaj (egytörzs-kultúrák vagy keverékek) tartozik, változatos tulajdonságokkal. További információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Chr. Hansen helyi képviselőjével.

## Technikai adatok

## Aromaprofil

A törzs íz- és aromatrendjei



## Fiziológiai adatok

	LAF-3	LAF-4	LAF-5	LAF-7
Aromaprofil	enyhe vajás	erősen gyümölcsös/élesztős	közepesen gyümölcsös	enyhén élesztős/gyümölcsös
CO <sub>2</sub> -képződés	alacsony	közepes/magas	közepes	közepes/magas
Aminopeptidáz - aktivitás	közepes	magas	közepes	magas
Növekedés 12°C-on	magas	magas	magas	közepes
NaCl-tolerancia	nagyon magas	alacsony	alacsony	közepes
Hőmérséklet	Min. 2-4°C, max. 35°C, opt. 20-30°C			
Fermentációs profil	- laktóz - galaktóz	+ laktóz + galaktóz	+ laktóz + galaktóz	- laktóz + galaktóz

## Egyéb információ

A kefir típusú termékek aromaprofilja a kultúra-kombinációtól függően a minőségmegőrzési idő során fejlődik ki.

## LAF-7

### Termékismertető

#### Analitikai módszerek:

Referenciák és analitikai módszerek kérésre elérhetőek.

#### Étrendi információ:

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

**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.

#### 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: „élesztőkultúra”, 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.

#### Kiegészítő információ

A termék 10 tasakot tartalmazó dobozokban kapható.

## LAF-7

## Termékismertető

## GMO információ

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a LAF-7 nem minősül GM (genetikailag módosított) élelmiszernek\*.

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

Az uniós irányelv értelmében LAF-7 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
Szezámag 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 szulfitok (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)