

FLAV-ANTAGE® GCB

Termékkód 773102300 – 2 adag
771675900 – 10 adag
771676100 – 50 adag
771676200 – 100 adag

Leírás Fagyasztva szárított kultúra (por). A termék színe tételenként változhat.

Összetétel *Geotrichum candidum*
dextróz (quantum satis 100%)

Alkalmazási terület Minden felületérlelt sajttípus.

Nem megfelelő alkalmazás esetén nem vállalunk felelősséget.

Állapot Kóser követelményeknek megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll)
Halal követelményeknek megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll)
GMO-mentes eredetű kultúra- és segédanyagok (részletes GM nyilatkozat alább)

Funkcionalitás

Összes élőcsíraszám: $8 \cdot 10^7$ CFU egységenként (adagonként)

A csíraszámra vonatkozó túrérték a specifikációs érték 0,85-1,5-szerese.

Az adagolásra és az alkalmazásban való felhasználásra vonatkozó javaslatokat lásd az alkalmazási adatlapon.

Kémiai tulajdonságok

Arzén Max 1PPM
Kadmium Max 0,5 PPM
Ólom Max 1PPM
Higany Max 0,1 PPM

A fenti szennyezőanyagokat a belső szennyezőanyag-ellenőrzési tervünk alapján határozzuk meg.

Mikrobiológiai tulajdonságok

	Specifikáció	Referencia módszer
Szennyező mezofil aerob baktériumok	<500/g	ISO 4833-1
Szennyező élesztő- és penészgombák*	<10/g	V08-059**
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10/g	NF V08-054
Anaerob szulfid redukáló baktériumok	<10/g	ISO 15213
Koaguláz pozitív Staphylococcusok	nem mutatható ki /1g	ISO 6888-3
<i>Listeria monocytogenes</i>	nem mutatható ki /25g	ISO 11290-1
<i>Salmonella ssp</i>	nem mutatható ki /25g	ISO 6579

*a termék törzseinek kivételével

**belső módszer, az NF V08-059-ből eredeztetve, hőmérséklet 30°C

Tárolás és eltarthatóság

- Ezt a terméket az eredeti lezárt csomagolásban kell tárolni.
- Ne tárolja a felbontott tasakot.
- Az ajánlott tárolási hőmérséklet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Az eredeti csomagolásban, az ajánlott tárolási körülmények között tartva a termék optimális eltarthatósági ideje 18 hónap.
- A $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékleten történő tárolás nem haladhatja meg a 2 hónapot.

Csomagolás

- Többrétegű, hővel lezárt tasakok.
- Mennyiség: 2 D 10g tasakonként. 10 D 10g tasakonként.
50 D 50g tasakonként. 100 D 60g tasakonként.
- Értékesítési egység: 25 tasakot tartalmazó kartondoboz.
- Minden egyes termékcsomagolás a következő információkat tartalmazza: termék neve, tételszám, minőségmegőrzési idő és nettó tömeg.
- Ez a csomagolás megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó követelményeknek (1935/2004/EK rendelet és 10/2011/EU bizottsági rendelet).

Összeteveőről szóló nyilatkozat, hivatkozással a következőkre:

- Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) az élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói tájékoztatásról; II. melléklet.

Termék: FLAV-ANTAGE® BLIC
Termékkód: 771671800 – 10 adag
774002600 – 50 adag
Szállító: Lallemand Specialty Cultures

Összeteveők	Jelen van	Nincs jelen	Jelen van az üzemben
Gluténtartalmú gabona félék és azokból készült termékek		x	nem
Rákfélék és azokból készült termékek		x	nem
Puhatestűek és abból készült termékek		x	nem
Tojás és abból készült termékek		x	nem
Halak és azokból készült termékek		x	nem
Földimogyoró és abból készült termékek		x	nem
Szója és abból készült termékek		x	nem
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)		x	igen
Diófélék és azokból készült termékek		x	nem
Zeller és abból készült termékek		x	nem
Mustár és abból készült termékek		x	nem
Szezámag és abból készült termékek		x	nem
Kéndioxid és SO_2 -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg-nál nagyobb koncentrációban		x	nem
Csillagfürt és abból készült termékek		x	nem

Biztonság és kezelés

Anyagbiztonsági adatlap kérésre rendelkezésre áll.

Tanúsítványok

Származási ország nyilatkozat

- A származási ország Franciaország.

Gyártási nyilatkozat

A termék:

- A terméket a LALLEMAND SPECIALTY CULTURES jogszerűen állítja elő a gyártási ajánlásoknak és a meghatározott egészségügyi intézkedéseknek megfelelően:
 - a 178/2002/EK rendeletben (általános élelmiszerjog) és az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendeletben (európai létesítmények számára) előírt egészségügyi előírások szerint.
- Nem tartalmaz a fogyasztó egészségére káros összetevőket vagy adalékanyagokat.
- Alkalmas élelmiszeripari felhasználásra.
- Szabadon értékesíthető.
- Javasoljuk, hogy felhasználás előtt tájékozódjanak a helyi szabályozási követelményekről, mivel a jogszabályok országonként eltérőek lehetnek.

Ionizációs sugárzásra vonatkozó nyilatkozat

- A gyártási folyamat során nem alkalmaznak ionizációs és/vagy sugárzási lépést.

GM státuszra vonatkozó nyilatkozat

A LALLEMAND SPECIALTY CULTURES tisztában van a géntechnológiával módosított (GM) élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokkal a különböző országokban, és átláthatóan kívánunk tájékoztatást nyújtani ügyfeleinknek a termékeinkről.

- Ez a termék nem GMO és nem tartalmaz GMO-t.
- A kultúra nem GMO eredetű.
- Egyik segédanyag (mint például a hordozók vagy hígítók) sem GM eredetű.
- A termék a fentiekben felsoroltak szerint élelmiszer-feldolgozásra szolgál.

Az 1829/2003/EK és 1830/2003/EK EK-rendeletek követelményei szerint a LALLEMAND SPECIALTY CULTURES által előállított kultúrák nem igényelnek GMO-k jelenlétére vonatkozó címkézést.

Vegetáriánus nyilatkozat

- A kultúra alkalmas ovo-lakto-vegetáriánus étrendhez.

Nanoanyagokra vonatkozó nyilatkozat

- A kultúrák gyártásához nem alkalmaztak nanotechnológiát, nem nanoanyagok és nem tartoznak az 1169/2011 rendelet hatálya alá.

A jelen dokumentumban foglaltak nem értelmezhetők úgy, hogy azok bármiféle szavatosságot vagy garanciát jelentenek, amelyért felelősséget vállalunk, harmadik felek szellemi tulajdonjogainak megsértésének tilalmára vonatkozóan. A termékkel kapcsolatos további információkért forduljon hozzánk. Mivel a felhasználó termékformulái, a konkrét felhasználási alkalmazások és a felhasználás körülményei kívül esnek az ellenőrzésünkön, nem vállalunk garanciát vagy szavatosságot a felhasználó által a termékünkkel elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége, hogy meghatározza termékeink alkalmasságát a felhasználó konkrét céljaira és a felhasználó által a termékeink tervezett felhasználására vonatkozó jogi státuszt.