

## VELV-TOP® PC TN

<b>Termékkód</b>	773492300 – 2 Doses 771677100 – 10 Doses 771677200 – 50 Doses 771677300 – 100 Doses
<b>Leírás</b>	Fagyasztva szárított kultúra (por). A termék színe tételenként változhat.
<b>Összetétel</b>	<i>Penicillium candidum</i> dextróz (quantum satis 100%)
<b>Alkalmazási terület</b>	Minden felületérlelt sajtípus, erjesztett húsok - felületérlelés, ízesítés és védelem. Nem megfelelő alkalmazás esetén nem vállalunk felelősséget.
<b>Állapot</b>	Kóser követelményeknek megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll) Halal követelményeknek megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll) GMO-mentes eredetű kultúra- és segédanyagok (részletes GM nyilatkozat alább)
<b>Funkcionalitás</b>	Összes élőcsíraszám: 2.10 <sup>9</sup> CFU egységenként (adagonként)

A csíraszámra vonatkozó tűréshatár a specifikációs érték 0,85-1,5-szerese.  
Az adagolásra és az alkalmazásban való felhasználásra vonatkozó tanácsokat 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 <i>Staphylococcus</i> ok	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

\*\*az NF V08-059-ből származó belső módszer, 30 °C hőmérsékleten.

### Tárolás és eltarthatóság

- A terméket az eredeti lezárt csomagolásban kell tárolni.
- Ne tárolja a felbontott tasakot.
- Ajánlott tárolási hőmérséklet -18 °C.
- Az eredeti csomagolásban, az ajánlott tárolási körülmények között tartva a termék optimális eltarthatósági ideje 18 hónap.
- A 4 °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 30g 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.
- A csomagolás megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó követelményeknek (1935/2004/EK rendelet és 10/2011/EU bizottsági rendelet).

### Összetevőkről 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: VELV-TOP® PC TN  
Termékkód: 773492300 – 2 adag 771677100 – 10 adag  
771677200 – 50 adag 771677300 – 100 adag  
Szállító: Lallemand Specialty Cultures

Összetevők	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 <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg-nál nagyobb koncentrációban		x	nem
Csillagfürt és abból készült termékek		x	nem

### Biztonság és kezelés

Anygbiztonsági 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-higiénéről 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.

### **Nem ionizációs sugárzási 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.
- Minden segédanyag (mint például a hordozók vagy hígítók) nem 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.

### **Vegán nyilatkozat**

- A kultúra alkalmas vegán 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.