

YOGURT PROBIOTIC

Technikai adatlap 1 / 3

Verziószám: 77123FUCA Yogourmet Yogurt Probiotic/ TDS01

Kiadás dátuma: 2024.09.23.

Termékkód	77123FUCA – 6 tasak/doboz – 6x6 tasak/gyűjtőcsomagolás
Leírás	Fagyasztva szárított joghurtkultúra (por) Szag: Enyhe Megjelenés: fehértől a krémszínig (a termék színe tételenként változhat) Fizikai állapot: Szilárd
Összetétel	Aktív baktériumkultúrák <i>Lactobacillus rhamnosus</i> <i>Bifidobacterium longum</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus casei</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> Maltodextrin (quantum satis 100%)
Alkalmazási terület	A starterkultúra elsősorban joghurt készítésére alkalmas, tej felhasználásával. Alternatívaként, növényi tejek pl. szójatej is felhasználható a joghurtkészítéshez. Tekintettel azonban a növényi tej alternatívák sokféleségére, az eredmény nem garantálható. Nem megfelelő alkalmazás esetén nem vállalunk felelősséget.
Státusz	Kóser előírásoknak megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll) Halal előírásoknak megfelel (tanúsítvány kérésre rendelkezésre áll) GMO-mentes eredetű kultúra- és összetevők (részletes GM-nyilatkozat alább) Tejet és tejtermékeket tartalmaz (részletes allergén nyilatkozat alább).
Funkcionalitás	Össz. tejsavbaktériumszám: $\geq 8,5E+9$ CFU/g (koncentráció a gyártáskor)
Útmutató	1. Keverjen 3 g joghurt startert 1 liter tejbe 23-25°C hőmérsékleten. 2. Emelje a tej hőmérsékletét 42-44 °C-ra. 3. Inkubálja 9-10 órán át, vagy amíg a joghurt eléri a kívánt szilárdságot. Alternatív megoldásként inkubálja 37°C -on 12-16 órán keresztül. 4. A folyamat leállításához egy éjszakán át tegye hűtőbe.

Mikrobiológiai specifikációk

Penész	< 100 CFU/g
Élesztők	<100 CFU/g
Összes Coliform baktérium	<10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	<1 CFU/g
Koaguláz pozitív staphylococcusok	<1 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	25 g-ban nem mutatható ki
<i>Listeria</i>	25 g-ban nem mutatható ki

YOGURT PROBIOTIC

Technikai adatlap 2 / 3

Táplálkozási információk

(Számított értékek)

Táplálkozási adatok 100 g porra vetítve	Jogurt Probiotic
Energia (kalória)	385
Összes zsír (g)	0,0
Telített zsír (g)	0,0
Transzzsír (g)	0,0
Koleszterin (mg)	0
Nátrium (mg)	2
Szénhidrátok	96
Élelmi rost (g)	0,0
Cukrok (g)	3,1
Fehérjék (g)	0
A-vitamin (RE)	0
C-vitamin (mg)	1
Kalcium (mg)	1
Vas (mg)	0,0
Kálium (mg)	2

Tárolás és eltarthatóság

Ezt a terméket az eredeti lezárt csomagolásban kell tárolni. A gyártási garancia csak eredeti, lezárt csomagolásban áll fenn.

Az ajánlott tárolási hőmérséklet $4 \pm 2^\circ\text{C}$ (hűtve).

Az eredeti csomagolásban, az ajánlott tárolási körülmények között tárolva a termék optimális eltarthatósági ideje 24 hónap.

Szállítási célú tárolás környezeti hőmérsékleten nem haladhatja meg a 2 hetet.

Csomagolás

Anyag	Többrétegű, hővel lezárt tasak
Mennyiség	3 g/tasak
Értékesítési egység	1 doboz (6 tasak) illetve 1 gyűjtőcsomagolás (6 doboz – 6x6 tasak)

Minden egyes termékcsoomagolás a következő információkat tartalmazza: a termék neve, tételszám, minőségmegőrzési idő (ÉÉ/HH/NN) és nettó tömeg.

Ez a csomagolás megfelel az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó követelményeknek (1935/2004/EK rendelet és 10/2011/EU bizottsági rendelet)

Összetevő nyilatkozat*

Maltodextrin és aktív baktériumkultúrák (lásd a listát az összetételnél)

Tartalmaz: **tejet**

Összetevők	Jelen van a termékben	Nincs jelen a termékben	Jelen van a az üzem területén
Gluténtartalmú gabona félék és azokból készült termékek		X	
Rákfélék és azokból készült termékek		X	
Tojás és abból készült termékek		X	
Halak és azokból készült termékek		X	
Földimogyoró és abból készült termékek		X	
Szója és abból készült termékek		X	X
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	X		X
Diófélék és azokból készült termékek		X	
Zeller és abból készült termékek		X	
Mustár és abból készült termékek		X	
Szezám és abból készült termékek		X	
Kéndioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg-nál nagyobb koncentrációban		X	
Csillagfürt és abból készült termékek		X	
Puhatestűek és abból készült termékek		X	

*Hivatkozás: EU Parlament 1169/2011 rendelet, II. melléklet

Biztonság és kezelés

Biztonsági adatlap kérésre rendelkezésre áll.

Nyilatkozatok

Származási ország

A származási ország Franciaország.

Gyártás

A termék:

- A terméket a LALLEMAND SAS gyártja jogszerűen, a gyártási ajánlásoknak és a meghatározott egészségügyi intézkedéseknek megfelelően:
- o (Általános élelmiszerjog) és az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK rendeletben (európai létesítményekre vonatkozóan) előírt egészségügyi előírások szerint.
- Nem tartalmaz a fogyasztó egészségére káros összetevőket vagy adalékanyagokat.
 - Élelmiszeripari felhasználásra alkalmas.
 - Szabadon értékesíthető.
 - Használat előtt ajánlott a helyi szabályozási követelmények tanulmányozása, mivel a jogszabályok országonként eltérőek lehetnek.

Nem ionizációs sugárzás

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

GM-státusz

A LALLEMAND SAS tisztában van a géntechnológiával módosított (GM) élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok létezésével különböző országokban, és átláthatóan kíván tájékoztatást nyújtani ügyfeleinek a termékeinkről.

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

Az 1829/2003/EK és az 1830/2003/EK EK-rendelet követelményei szerint a LALLEMAND SAS által gyártott

kultúrák nem igényelnek GMO-k jelenlétére vonatkozó címkézést.

Vegetáriánus státusz

A kultúrák ovo-lakto-vegetáriánus étrendhez alkalmasak.

Nanoanyagok

A kultúrákat nem nanotechnológiák segítségével állítják elő, nem nanoanyagok, és nem vonatkozik rájuk az 1169/2011-es rendelet.

Peszticidok

Legjobb tudomásunk szerint és a beszállítóink által szolgáltatott információk alapján a fenti termékek nem tartalmaznak kimutatható növényvédőszer-maradványokat. (149/2008 és 396/2005 uniós rendeletek)

Nehézfémek

Nehézfémek (ólm (Pb), kadmium (Cd) és higany (Hg) és arzén) monitoring program van érvényben a 629/2008-as EU rendeletnek megfelelő szintek biztosítása érdekében.

Szennyező anyagok

Legjobb tudomásunk szerint és a beszállítóink által szolgáltatott információk alapján a fenti termékek megfelelnek az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló, 2006. december 19-i 1881/2006/EK bizottsági rendeletnek.

Mikrobiológiai kritériumok

A kultúrák megfelelnek az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendeletnek.

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.