

# YOGHURT

Technikai adatlap 1 / 3

Verziószám: 77120FUCA Yogourmet Yoghurt/ TDS01

Kiadás dátuma: 2024.06.19.

<b>Termék kód</b>	77120FUCA – 6 tasak/doboz – 6x6 tasak/gyűjtőcsomagolás
<b>Leírás</b>	Fagyasztva szárított joghurtkultúra (por) Szag: Enyhe Megjelenés: fehértől a krémszínig (a termék színe tételenként változhat) Fizikai állapot: Szilárd
<b>Összetétel</b>	Aktív baktériumkultúrák <i>Lactobacillus bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> Maltodextrin és szacharóz (quantum satis 100%)
<b>Alkalmazási terület</b>	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.
<b>Státusz</b>	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).
<b>Funkcionalitás</b>	
Össz. tejsavbaktériumszám:	≥ 0,85E+9 CFU/g (koncentráció a gyártáskor)
Útmutató	1. Keverjen 3 g joghurt startert 1 liter 42-44°C-os tejbe. 2. Inkubálja 4 - 4 1/ 2 órán át, vagy amíg a joghurt eléri a kívánt szilárdságot. 3. A folyamat leállításához egy éjszakán át tegye hűtőbe.
<b>Mikrobiológiai specifikáció</b>	
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

## Táplálkozási információk

(Számított értékek)

Táplálkozási adatok 100 g porra vetítve	Joghurt
Energia (kalória)	370
Összes zsír (g)	0,1
Telített zsír (g)	0,1
Transzzsír (g)	0,0
Koleszterin (mg)	7
Nátrium (mg)	408
Szénhidrátok	83
Élelmi rost (g)	1,3
Cukrok (g)	48,5
Fehérjék (g)	9,9
A-vitamin (RE)	0
C-vitamin (mg)	335
Kalcium (mg)	330
Vas (mg)	0,2
Kálium (mg)	635

## Tárolás és eltarthatóság

Ezt a terméket az eredeti lezárt csomagolásban kell tárolni. A gyártási garancia csak eredeti, lezárt csomagolásra érvényes.

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	3g/tasak 1 doboz (6 tasak)
Értékesítési egység	illetve 1 gyűjtőcsomagolás (6 doboz - 6x6 tasak)

Minden egyes termékcsomagolás a következő információkat tartalmazza: a termék neve, tételszám, minőségmegőrzési idő (ÉÉ/HH/NN) 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)

## Összetevő nyilatkozat\*

Aktív baktériumkultúrák (lásd a listát az összetételnél), maltodextrin és cukor.

Tartalmaz: **tejet**

Összetevők	Jelen van a termékben	Nincs jelen a termékben	Jelen van az üzem területén
Gluténtartalmú gabonafélék 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	
Szezámag és abból készült termékek		X	
Kéndioxid és SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 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-higiéniáról 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 kultúrák nem nanoanyagok, az előállításukhoz nem alkalmaznak nanotechnológiákat, és nem vonatkozik rájuk az 1169/2011-es rendelet.

### Peszticidek

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 (ólom (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.