



MŰSZAKI ADATLAP

FD-DVS STI-12

Termékinformáció

Verzió: 2 PI-EU-FR 2011.12.12.

DEFINÍCIÓ:

Termofil tejsavkultúra.

Osztályozás: Streptococcus thermophilus

Csomagolás:

Cikkszám	Méret	Kategória
697990	10X50 U	Tasak(ok) dobozban

Fizikai tulajdonságok:

Szín	Törtfehér vagy enyhén vörös vagy barna
Formula	Granulátum

HASZNÁLAT:

A kultúrát elsősorban túrós sajtokban használják. Használható önmagában vagy más tejsavbaktérium-kultúrákkal kombinálva, például *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* és *Lactobacillus helveticus* kultúrákkal.

Ajánlott adagolás vetéskor

A VETENDŐ TEJ MENNYISÉGE (LITERBEN)	500	2000	5000	10000	15000	20000	25000
DVS termésmennyiség	50 U	200 U	500 U	1000 U	1500 U	2000 U	2500 U
Beoltandó tej mennyisége (fontban)	1,140	4,500	11,350	22,700	34,000	45,500	57,000

DVS termésmennyiség	50 U	200 U	500 U	1,000 U	1,500 U	2,000 U	2,500 U
------------------------	------	-------	-------	---------	---------	---------	---------

Közvetlenül használat előtt vegye ki a kultúrát a fagyasztóból. Fertőtlenítse a tasak tetejét klórral.

Nyissa ki a tasakot, és a fagyasztva szárított granulátumot lassan kevergetve közvetlenül a pasztőrözött tejbe öntse. Keverje a keveréket 10-15 percig a kultúra homogén eloszlása érdekében. Az ajánlott erjesztési hőmérséklet 35-45°C (95-113°F). A konkrét alkalmazásokkal kapcsolatos további információkért kérjük, olvassa el műszaki brosrúráinkban található ajánlásainkat.

Az ebbe a tartományba tartozó kultúrák közé tartozik az STI-12, az STI-13 és az STI-14 (fagyasztva szárított).

Hatótávolság:

Az ebbe a tartományba tartozó kultúrák közé tartozik az STI-12, STI-13 és STI-14 (liofilizált)

Tárolás és kezelés:

Fermentációs körülmények: 9,5%-os teljes sűrűségű laboratóriumi tej: 140°C/8 másodperc - 100°C/30 perc

Beoltás: 500 egység/5000 l

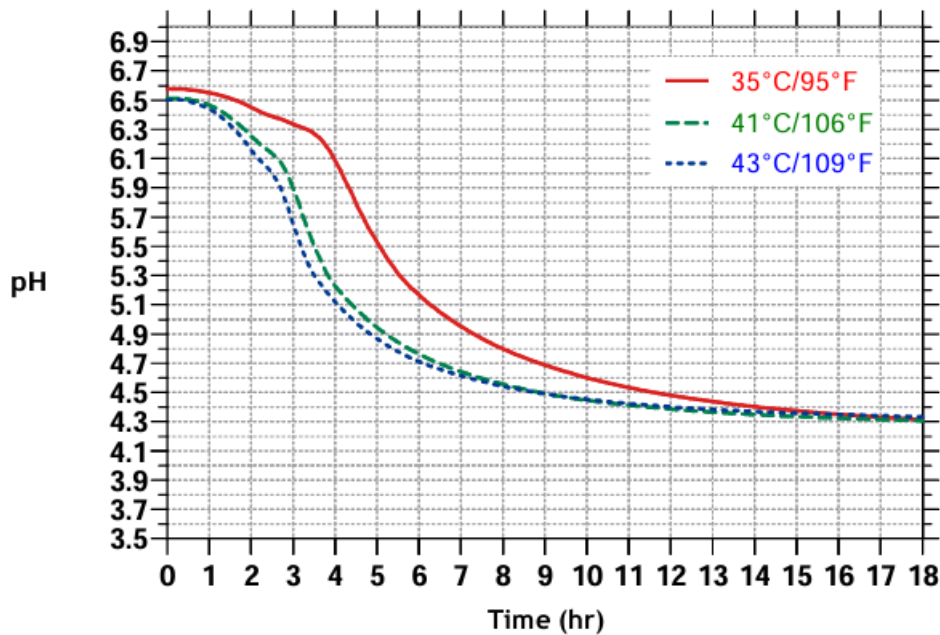
Analitikai módszerek Referenciák és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.
< -18 °C / < 0 °F

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év):

A gyártástól számított legalább 24 hónap, amennyiben a javaslatoknak megfelelően tárolják.

+5°C-on (41°F) a szavatossági idő legalább 6 hét.

Műszaki adatok



Fermentációs körülmények:

9,5%-os teljes sűrűségű (TSS) laboratóriumi tej: 140°C/8 másodperc - 100°C/30 perc

Beoltás: 500 egység/5000 l

Analitikai módszerek

Referenciák és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.

< -18 °C / < 0 °F

A gyártástól számított legalább 24 hónapig eltartható, az ajánlásoknak megfelelően tárolva.

+5°C-on (41 °F) az eltarthatósági idő legalább 6 hét.

Egyéb információk

Sóérzékenység: - 50%-os gátlás: 2,7% NaCl. - 100%-os gátlás: >3,0% NaCl.

Jogszabályok

A Chr. Hansen kultúrák megfelelnek a 178/2002/EK rendeletben meghatározott általános élelmiszer-biztonsági követelményeknek. A tejsavbaktériumok általában biztonságosnak elismertek, és felhasználhatók élelmiszerekben; bizonyos alkalmazásokhoz azonban javasoljuk a helyi jogszabályok figyelembevételét.

Élelmiszerekben való felhasználásra szánt termék.

Élelmiszerbiztonság

Az „Alkalmazási terület” részben említettektől eltérő alkalmazások esetén semmilyen kifejezett vagy hallgatólagos élelmiszerbiztonsági garancia nem vonatkozik rá. Ha a terméket más alkalmazásban kívánja használni, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szokásos Chr. Hansen képviselőjével.

Címkézés

Javasolt címkézés: „tejsavas kultúra” vagy „tejsavas kovász”, azonban a jogszabályok eltérőek lehetnek, kérjük, tekintse meg a helyi előírásokat.

Bejegyzett védjegyek

A jelen dokumentumban említett terméknevek, koncepciók, logók, védjegyek és egyéb bejegyzett védjegyek,

akár nagybetűs, félkövér betűtípussal, akár ® vagy TM szimbólummal jelennek meg, a Chr. Hansen A/S tulajdonát képezik, vagy licenc alapján kerülnek felhasználásra.

A jelen dokumentumban megjelenő bejegyzett védjegyek

az Ön országában nem feltétlenül vannak bejegyezve, még akkor sem, ha ® szimbólummal vannak jelölve.

Étrendi állapot

Kóser: Kóser tejtermék, kivéve a pészah (zsidó húsvét) idejére.

Halal: tanúsított

Műszaki támogatás

A Chr. Hansen laboratóriumai, valamint termék- és alkalmazásfejlesztő munkatársai készséggel állnak rendelkezésére, ha további információra van szüksége.

GMO-információk

Az Európai Unió jogszabályainak megfelelően megerősíthetjük, hogy az FD-DVS STI-12 nem tartalmaz GMO-kat, és nem tartalmaz GM-ként jelölt alapanyagokat**. Az Európai Unió késztermékek címkézésére vonatkozó jogszabályainak megfelelően tájékoztatjuk Önöket, hogy az FD-DVS STI-12 használata nem vonja maga után a végtermék GMO-jelölését. A Chr. Hansen GMO-kkal kapcsolatos álláspontja a következő weboldalon található: [www.chr-hansen.com/About us/Polices and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Polices%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety).

Allergén információk

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et à la Directive EU Etiquetage 2000/13/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Absent
Crustacés et produits à base de crustacés	Absent
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absent
Poissons et produits à base de poissons	Absent
Arachides et produits à base d'arachides	Absent
Soja et produits à base de soja	Absent
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Present
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Absent
Liste d'allergènes en conformité avec la Directive d'étiquetage EU 2000/13/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Absent
Moutarde et produits à base de moutarde	Absent
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absent
Lupin et produits à base de lupin	Absent
Mollusques et produits à base de mollusque	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Absent

* Merci de consulter la Directive Etiquetage EU 2000/13/EC Annex IIIa pour une définition légale des allergènes communs,

voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>