



## MŰSZAKI ADATLAP

### DANICA FLÓRA

#### Termékinformáció

Verzió: 6 PI EU EN 2019.11.11

#### DEFINÍCIÓ:

Mezofil aromás kultúra, LD típus. A kultúra ízt és CO<sub>2</sub>-t termel.

#### Kultúra összetétele:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

#### Csomagolás:

| Cikkszám                | Szín   | Méret   | Formátum |
|-------------------------|--|---------|----------|
| 713493                  | Törtfehér vagy<br>enyhén vöröses<br>vagy barna | 30X50 U | FD-DVS   |
| Típus                   | Formula  |         |          |
| Tasak(ok) a<br>dobozban | Granulátum                                     |         |          |

#### Tárolás és kezelés

< -18 °C / < 0 °F

#### Szavatossági idő

At least 24 months from date of manufacture when stored according to recommendations. At +5°C (41°F) the shelf life is at least 6 weeks.

## ALKALMAZÁS

### Felhasználás

A kultúrát elsősorban kontinentális sajtok (Gouda, Edam, Leerdam, Samsø) és lágy sajtok (tejsavas sajtok, camembert, kék sajt) előállításához használják.

### Javasolt adagolás

Fő szabályként 1000 egység liofilizált DVS-kultúra 100 l aktív tömeges indítótenyészetnek felel meg. Azonban a konkrét felhasználási arányokat kísérletileg kell meghatározni az új alkalmazás előtt.

### Ajánlott oltási arány

|                                       |       |       |        |         |         |         |         |
|---------------------------------------|-------|-------|--------|---------|---------|---------|---------|
| A BEOLTANDÓ TEJ MENNYISÉGE (LITERBEN) | 500   | 2,000 | 5,000  | 10,000  | 15,000  | 20,000  | 25,000  |
| A DVS KULTÚRA MENNYISÉGE              | 50 U  | 200 U | 500 U  | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |
|                                       |       |       |        |         |         |         |         |
| A BEOLTANDÓ TEJ MENNYISÉGE (FONTBAN)  | 1,140 | 4,500 | 11,350 | 22,700  | 34,000  | 45,500  | 57,000  |
| A DVS KULTÚRA MENNYISÉGE              | 50 U  | 200 U | 500 U  | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |

Az optimális teljesítmény érdekében tervezett tenyészet összetételét és ajánlott beoltási arányát gondosan fejlesztették ki egyedi mikrobiális törzsek, fejlett biotechnológiai elvek és több mint 140 éves tejipari tapasztalat felhasználásával. Figyelmeztetés: Az ajánlottnál alacsonyabb beoltási arány alkalmazása a termékminőség nem kívánt változását, alacsonyabb termelési hatékonyságot, termékhozam-veszteséget, potenciális fermentációs hibákat és a bakteriofág-támadások fokozott kockázatát okozhatja.

### Használati utasítás

A kultúrákat közvetlenül felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. Ne engedje fel. Felbontás előtt fertőtlenítse a csomagolást. Nyissa ki a tasakot,

és lassú keverés mellett öntse a liofilizált granulátumot közvetlenül a pasztörözött termékbe. Keverje a keveréket 10-15

percig, hogy a kultúra egyenletesen eloszoljon. Az ajánlott inkubációs hőmérséklet attól függ, hogy milyen alkalmazásban használják a kultúrát.

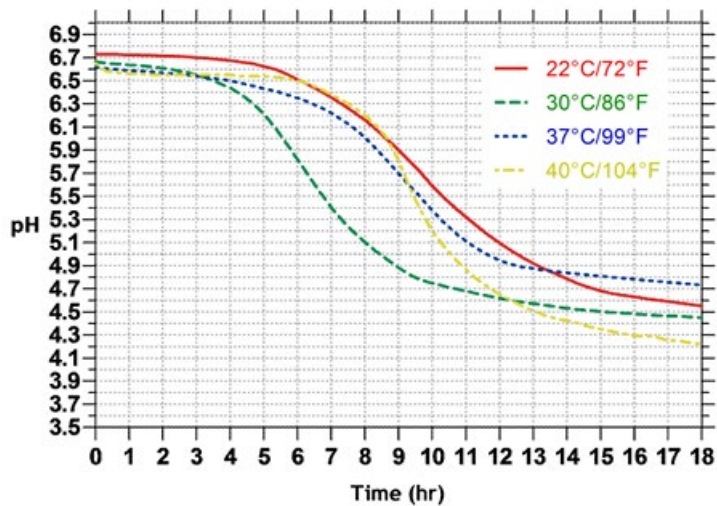
A konkrét alkalmazásokról további információkat a műszaki broszúrákban és a javasolt receptekben talál.

## Tápanyagválaszték

Az ebbe a sorozatba tartozó kultúrák közé tartozik a CHN-11, CHN-12, CHN-13, CHN-14, CHN-19, CHN-120, FLORA TRADI, FLORA FRESH és FLORA DANICA.

## Műszaki adatok

### Savanyodási görbe



Fermentációs körülmények:

Labortej 9,5% teljes térfogatarány: 140°C/8 másodperc - 100°C/30 perc

Beoltás: 500 egység/5000 l

Analitikai módszerek

Referenciák és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.

## Étrendi információk

Kóser: Kóser tejtermékek (kivéve Pészah)

Halal: Tanúsított

VLOG: Megfelel

## Jogszabályok

A Chr. Hansen kultúrái megfelelnek a 178/2002/EK rendeletben foglalt általános élelmiszerbiztonsági követelményeknek. A tejsavbaktériumok általában biztonságosnak számítanak, és felhasználhatók élelmiszerekben, azonban bizonyos alkalmazásokhoz javasoljuk, hogy tájékozódjon a nemzeti jogszabályokról. A termék élelmiszerekben való felhasználásra készült.

## **Élelmiszerbiztonság**

Az élelmiszerbiztonságra vonatkozóan semmilyen hallgatólagos vagy vélelmezett garancia nem áll fenn, ha ezt a terméket a Használat részben meghatározottaktól eltérő alkalmazásokban használják. Ha ezt a terméket más alkalmazásban kívánja használni, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Chr. Hansen képviselőjével. segítségért.

## **Címkézés**

A javasolt címkézés: "tejsavkultúra" vagy "starterkultúra", azonban mivel a jogszabályok eltérőek lehetnek, kérjük, olvassa el a nemzeti jogszabályokat. A javasolt címkézés: "sajtérelőkultúrák", bár a jogszabályok eltérőek lehetnek, kérjük, olvassa el a helyi jogszabályokat.

## **Védjegyek**

A jelen dokumentumban említett terméknevek, koncepciók nevei, logók, márkanevek és egyéb védjegyek, függetlenül attól, hogy nagybetűs, félkövér betűtípussal vagy ® vagy TM szimbólummal szerepelnek-e, a Chr. Hansen A/S vagy annak leányvállalatainak tulajdonát képezik, vagy licenc alapján használják őket. A jelen dokumentumban megjelenő védjegyek esetleg nem bejegyzettek az Ön országában, még akkor sem, ha ® szimbólummal vannak jelölve. ® szimbólummal vannak jelölve.

## **Műszaki támogatás**

A Chr. Hansen Alkalmazás- és Termékfejlesztési Laboratóriumai és személyzete további információkért áll rendelkezésére.

## **GMO információk**

Az alábbiakban említett Európai Unió jogszabályokkal összhangban tájékoztatjuk Önöket, hogy: A FLORA DANICA nem GM (géntechnológiával módosított) élelmiszer\*. Nem tartalmaz GMO-kat, nem áll GMO-kból, és nem GMO-kból állítják elő a génmódosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló 1829/2003\* rendeletnek megfelelően. és takarmányról. Mint ilyen, a FLORA DANICA vagy az előállításához felhasznált élelmiszer\*\* esetében nem szükséges GM-jelölés. Továbbá a termék nem tartalmaz GM-jelöléssel ellátott nyersanyagokat.

## Allergén információk

| List of common allergens in accordance with the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) and EU Regulation 1169/2011/EC with later amendments | Present as an ingredient in the product |
|---|---|
| Cereals containing gluten* and products thereof   | No                                      |
| Crustaceans and products thereof  | No                                      |
| Eggs and products thereof   | No                                      |
| Fish and products thereof   | No                                      |
| Peanuts and products thereof  | No                                      |
| Soybeans and products thereof   | No                                      |
| Milk and products thereof (including lactose)   | Yes                                     |
| Nuts* and products thereof  | No                                      |
| <b>List of allergens in accordance with EU Regulation 1169/2011/EC only</b>   |   |
| Celery and products thereof   | No                                      |
| Mustard and products thereof  | No                                      |
| Sesame seeds and products thereof   | No                                      |
| Lupine and products thereof   | No                                      |
| Mollusks and products thereof   | No                                      |
| Sulphur dioxide and sulphites (added) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub>   | No                                      |

\* Please consult the EU Regulation 1169/2011 Annex II for a legal definition of common allergens, see European Union law at: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)

### 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

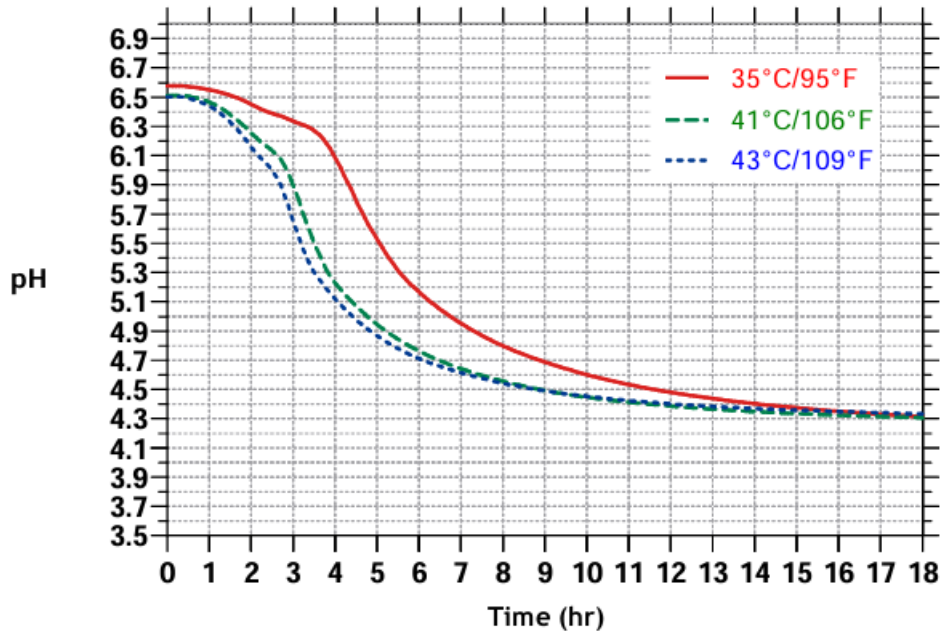
### Minőségét megőrzi (nap/hónap/év):

**Forgalmazó: Agromilk Kft. 8000 - Székesfehérvár, Tasnádi u. 48. [agromilk@agromilk.hu](mailto:agromilk@agromilk.hu)**

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                                   |
| <b>Liste d'allergènes en conformité avec la Directive d'étiquetage EU 2000/13/EC seulement</b>   |  |
| 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 <sub>2</sub>  | 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>*