



## MŰSZAKI ADATLAP

### FD-DVS LH-B02

### Termékinformáció

Verzió: 3 PI-EU-FR 2011.11.23.

#### DEFINÍCIÓ

Meghatározott termofil törzsekkel rendelkező tejsavkultúrák. A kultúra fokozza a sajt aromás intenzitását azáltal, hogy kiemeli a fontos aromás jegyeket.

#### OSZTÁLYOZÁS

Lactobacillus helveticus

#### CSOMAGOLÁS

Cikkszám	Méret	Kategória
100116	10X50 U	Tasak(ok) dobozban

Szín	Törtfehér vagy enyhén vörös vagy barna
Forma	Granulátum

#### HASZNÁLAT

A kultúrát elsősorban olasz és svájci stílusú sajtok előállításához használják. Használható önmagában vagy más tejsavbaktérium-kultúrákkal, pl. Streptococcus thermophilus és Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, valamint LD-típusú kultúrákkal kombinálva.

#### Javasolt adagolás

Általános szabályként 1000 egység liofilizált DVS kultúra 100 liter starternek felel meg. A felhasználási arányt azonban minden további alkalmazás előtt kísérletileg kell tesztelni.

## 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

## Használati utasítás

A kultúrát közvetlenül felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. Ne engedje fel. Fertőtlenítse a tasak tetejét klórral. Nyissa ki a tasakot, és lassú keverés mellett öntse a granulátumot közvetlenül a pasztőrözött tejbe. Keverje a keveréket 10-15 percig a kultúra egyenletes eloszlása érdekében. Az ajánlott erjesztési hőmérséklet attól függ, hogy milyen célra használják a kultúrát. A konkrét alkalmazásokkal kapcsolatos további információkért kérjük, olvassa el műszaki brosráinkban található ajánlásainkat.

## Hatótávolság

Az ebbe a sorozatba tartozó kultúrák közé tartozik az LH-B01 és az LH-B02.

## Tárolás és kezelés

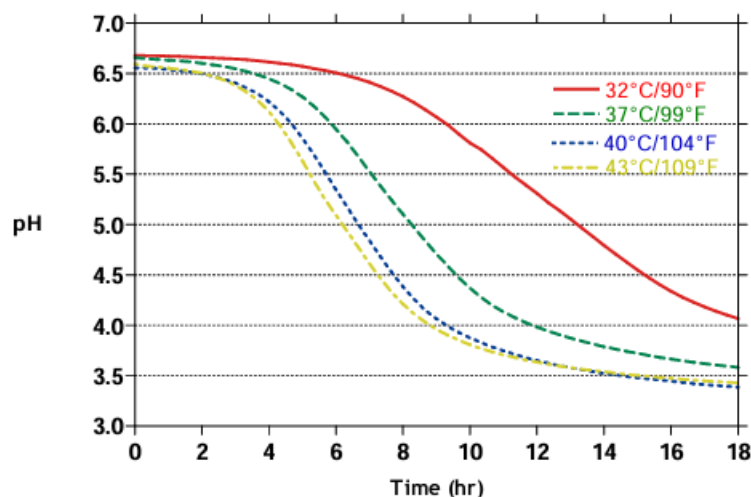
< -18 °C / < 0 °F

## Minőségét megőrzi (nap/hónap/év):

Au moins 24 mois depuis la date de production si stocker suivant les recommandations.  
A +5°C (41°F) la durée de vie est au minimum de 6 semaines.

## Műszaki adatok

### Savasodási görbe



Fermentációs körülmények:

Laboratóriumi tej 9,5% teljes térfogatarányú: 140°C/8 másodperc - 100°C/30 perc

Beoltás: 500 egység/5000 l

### Analitikai módszerek

Referenciák és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.

### 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 hallgatóságos 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 tejtermékek, kivéve a pészahot

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 LH-B02 nem tartalmaz GMO-kat, és

nem tartalmaz GM-ként jelölt nyersanyagokat\*\*. Az Európai Unió késztermékek címkézésére vonatkozó jogszabályainak megfelelően tájékoztatjuk Önöket, hogy az FD-DVS LH-B02 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/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety).

## 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	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Oui
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec la Directive d'étiquetage EU 2000/13/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* 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>