

## R-704

### Produktinformation

Version: 13 PI EU DE 06-07-2023

### Beschreibung

Diese DVS™-Kultur von Chr. Hansen enthält bestimmte mesophile Stämme und dient der direkten Beimpfung in kontinuierlichen Systemen (Direct Vat Set). Die Kultur zeichnet sich durch eine schnelle Produktion von Milchsäure und hohe Robustheit gegenüber Phagen ohne Produktion von CO<sub>2</sub> aus (homofermentativ).

#### Zusammensetzung der Kultur:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis

Materialnummer 100123

Farbe: Cremefarrend-weiß bis schwach rötlich oder braun

Gebindegröße 25X200 U

Format: FD-DVS

Gebindeart Beutel in Box

Form: Granulat

### Lagerung und Handhabung

< -18 °C / < 0 °F

### Haltbarkeit

Mindestens 24 Monate vom Tag der Herstellung, wenn gemäß der Empfehlungen gelagert wird.

Bei +5°C (41°F) beträgt die Haltbarkeit mindestens 6 Wochen.

### Anwendung

#### Anwendung

Die Kultur wird hauptsächlich für die Herstellung von Käsen mit geschlossener Textur, z.B. Cheddar, Feta und Hüttenkäse, eingesetzt.

#### Dosierungsempfehlung

Im Regelfall entsprechen 1000 U gefriergetrockneter DVS Kultur 100 l des aktiven Säureweckers. Spezifische Gebrauchsmengen sollten vor einer neuen Anwendung experimentell bestimmt werden.

#### Empfohlene Beimpfungsmenge

| Zu beimpfende Milchmenge (in Liter) | 500  | 2000  | 5000  | 10000   | 15000   | 20000   | 25000   |
|-------------------------------------|------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|
| Menge der DVS Kultur                | 50 U | 200 U | 500 U | 1.000 U | 1.500 U | 2.000 U | 2.500 U |
|                                     |      |       |       |         |         |         |         |
| Zu beimpfende Milchmenge (in lbs)   | 1140 | 4500  | 11350 | 22700   | 34000   | 45500   | 57000   |
| Menge der DVS Kultur                | 50 U | 200 U | 500 U | 1.000 U | 1.500 U | 2.000 U | 2.500 U |

## R-704

Produktinformation

Version: 13 PI EU DE 06-07-2023

Auf der Grundlage einzigartiger Mikroorganismenstämme, neuer biotechnologischer Grundlagen und über 140 Jahren umfassender Erfahrung in der Milchwirtschaft wurden Zusammensetzung und empfohlene Dosierung dieser Kultur sorgfältig ausgewählt, um eine optimale Performance zu erreichen.

**Warnhinweis:** Wenn eine geringere Dosierung als empfohlen zur Beimpfung verwendet wird, kann die Qualität des Endproduktes stärker schwanken, Produktionseffizienz und Ausbeute können sinken und das Risiko eines Phagenangriffs kann sich erhöhen.

### Gebrauchsanweisung

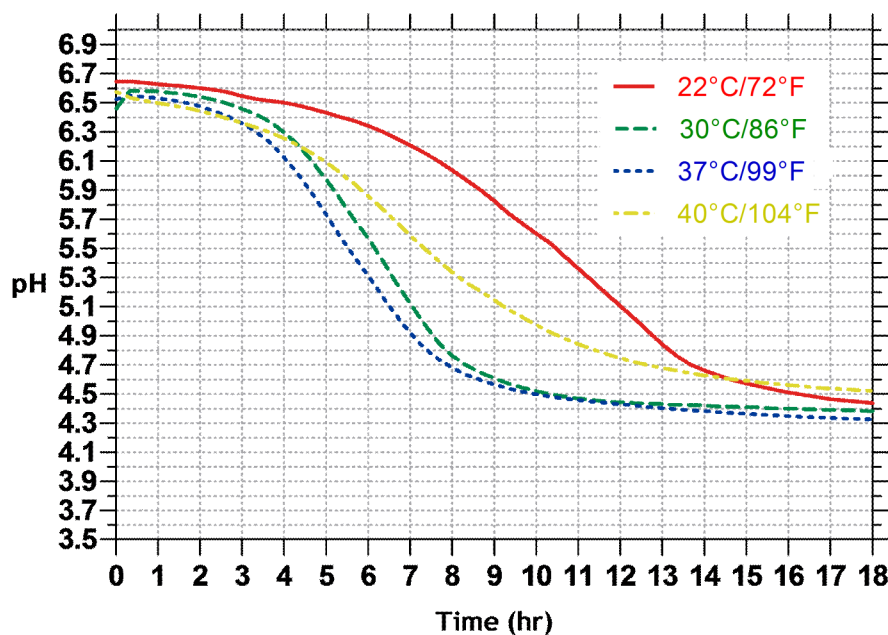
Kulturen erst unmittelbar vor Gebrauch der Gefriertruhe entnehmen. Nicht auftauen Das Paket vor Öffnung desinfizieren. Beutel öffnen und gefriergetrocknetes Granulat unter langsamem Rühren direkt in pasteurisiertes Produkt geben. Mischung 10-15 Minuten rühren, um die Kultur gleichmäßig zu verteilen. Die empfohlene Bebrütungstemperatur hängt von der Anwendung ab, in welcher die Kultur verwendet wird. Weiterführende Informationen zu spezifischen Anwendungen finden Sie in unseren technischen Broschüren und Rezepturvorschlägen.

### Sortiment

Kulturen aus dieser Reihe sind R-703, R-704, R-707 und R-708 (gefriergetrocknet) und R-603, R-604, R-607, R-608 und R-609 (gefroren).

### Technische Daten

#### Säuerungskurve



#### Fermentationsbedingungen:

Labormilch 9,5 % TM: 100°C/30 min.

Beimpfung: 500U/5000L

#### Sonstige Angaben

##### Salztoleranz:

- 50% Hemmung: 5,5% NaCl
- 100% Hemmung: >6,0% NaCl

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Seite: 2 (4)

Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch bereits erteilte oder angemeldete Patente, eingetragene oder nicht eingetragene Warenzeichen oder ähnliche Rechte am geistigen Eigentum geschützt sein. Alle Rechte vorbehalten.

## R-704

Produktinformation

Version: 13 PI EU DE 06-07-2023

Analytische Methoden

Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

## Ernährungsinformationen

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| Kosher: | Kosher Dairy Excl. Passover |
| Halal:  | Zertifiziert                |
| VLOG:   | Konform                     |

## Gesetzliche Vorgaben

Chr. Hansen's Kulturen stimmen mit den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit überein, die in der Verordnung 178/2002/EC niedergelegt sind. Milchsäurebakterien haben den GRAS-Status (Generally Recognized As Safe) und können in Lebensmitteln eingesetzt werden. Dennoch empfehlen wir für spezielle Anwendungen die nationale Gesetzgebung zu überprüfen.

Das Produkt ist zum Einsatz in Lebensmitteln vorgesehen.

## Nahrungsmittelsicherheit

Es wird keine Garantie für Lebensmittelsicherheit übernommen, sollte dieses Produkt in anderen Einsatzgebieten als denen, die in dem Anwendungsprofil beschrieben sind, eingesetzt werden. Wünschen Sie dieses Produkt in einem anderen Anwendungsfeld einzusetzen, kontaktieren Sie bitte Ihren Chr. Hansen Ansprechpartner zwecks Unterstützung.

## Kennzeichnung

Vorschlag zur Kennzeichnung ist "Milchsäurekultur" oder "Starterkultur", da jedoch die Gesetzgebung variieren kann, muss dem jeweiligen nationalen Recht entsprochen werden.

## Markenzeichen

Produktnamen, Konzeptbezeichnungen, Logos, Marken und andere in diesem Dokument genannte Handelsmarken, unabhängig davon ob sie in Versalien, fettgedruckt und/oder mit ® oder TM gekennzeichnet sind, sind Eigentum von Chr. Hansen A/S oder einer Tochtergesellschaft davon oder werden in Lizenz verwendet. In diesem Dokument erwähnte Handelsmarken müssen nicht unbedingt in Ihrem Land registriert worden sein, selbst wenn sie mit einem ® markiert sind.

## Technischer Service

Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.

---

## GMO-Information

Unter Berücksichtigung der unten genannten Gesetzgebung der Europäischen Union informieren wir Sie darüber, dass:

R-704 es kein gentechnisch verändertes (GV) Lebensmittel ist \*.

Entsprechend der Verordnung 1829/2003\* über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel besteht das Produkt nicht aus GVOs, enthält keine GVOs und wurde nicht aus GVOs hergestellt.

Dementsprechend ist eine GVO-Kennzeichnung nicht erforderlich für R-704 oder für das Lebensmittel, zu dessen Herstellung das Produkt eingesetzt wurde\*\*. Zudem enthält das Produkt keine Rohmaterialien, die der GVO-Kennzeichnung unterliegen.

## R-704

Produktinformation

Version: 13 PI EU DE 06-07-2023

\* Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

\*\* Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Bitte beachten Sie, dass die hier zur Verfügung gestellten Informationen nicht bedeuten, dass das Produkt in Lebensmitteln oder Futtermitteln, die als „Bio“ oder „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet sind, verwendet werden kann oder dass es extern für eine solche Verwendung zertifiziert wurde. Die Anforderungen an die Kennzeichnung dieser Auslobungen variieren von Land zu Land. Für weitere Informationen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

### Allergen Information

| Liste allgemeiner Allergene in Übereinstimmung mit "US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALPCA)" und der EU Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F.: | Anwesend als Zutat im Produkt |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                           | Nein                          |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                                                                                                                                      | Nein                          |
| Eier und Eierzeugnisse                                                                                                                                                   | Nein                          |
| Fisch und Fischerzeugnisse                                                                                                                                               | Nein                          |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                                                                                                                                          | Nein                          |
| Soja und Sojaerzeugnisse                                                                                                                                                 | Nein                          |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)                                                                                                                      | Ja                            |
| Nüsse* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                                                                                                             | Nein                          |
| Allergene ausschließlich in Übereinstimmung mit der EU Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F.                                                                                  |                               |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse                                                                                                                                         | Nein                          |
| Senf und Senferzeugnisse                                                                                                                                                 | Nein                          |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse                                                                                                                                     | Nein                          |
| Lupine und Lupinerzeugnisse                                                                                                                                              | Nein                          |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse                                                                                                                                      | Nein                          |
| Schwefeldioxid und Sulfite (zugesetzt) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben                                          | Nein                          |

\* Zur Deklaration gibt die EU-Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F. Anhang II Informationen über die Definition der allgemeinen Allergene. Diese Verordnung ist unter folgendem Link zu finden: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)