DCC-260

Produktinformation

Version: 9 PI EU DE 08-11-2019

Beschreibung

Aromabildende Mischkultur. Die DCC Kulturenreihe beinhaltet Kulturen, die sich durch sehr schnelle Säuerung bei einer geringen Beimfungsmenge auszeichnen. Die Kulturen produzieren Aroma und CO_2.

Zusammensetzung der Kultur:
Lactobacillus helveticus
Lactobacillus paracasei
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc species
Streptococcus thermophilus

Materialnummer	668195	Farbe:	Cremefarbend-weiß bis schwach rötlich oder braun
Gebindegröße	20X350 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 kontinentalen Schnittkäsevarianten mit Löchern eingesetzt, z.B. Gouda und Edamer.

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)	5.000 l	10.000 l	15.000 l
Menge der DVS Kultur	350 U	700 U	1.400 U
Zu beimpfende Milchmenge (in lbs)	11.350 lbs	22.700 lbs	34.000 lbs
Menge der DVS Kultur	350 U	700 U	1.400 U

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.

DCC-260

Produktinformation
Version: 9 PI EU DE 08-11-2019

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.

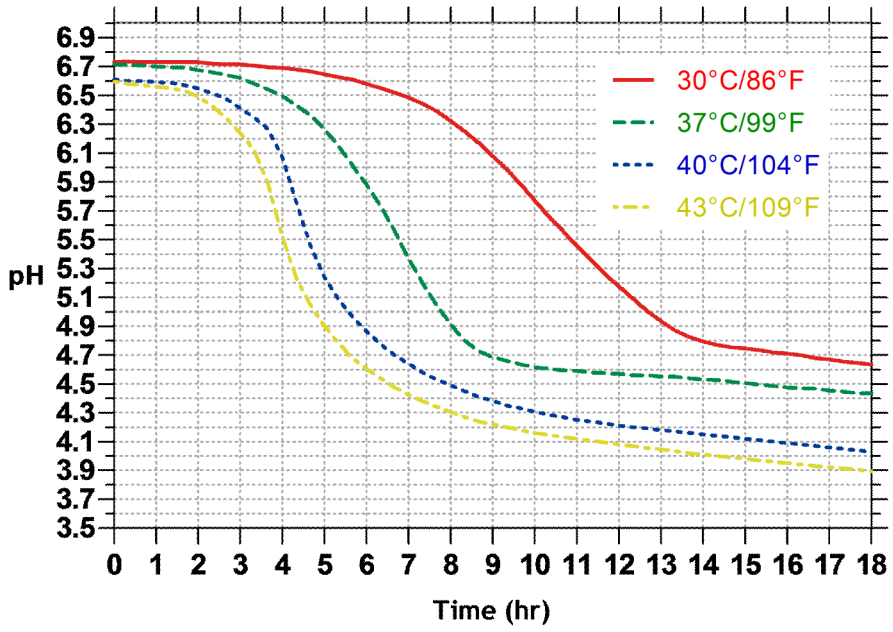
Gebrauchsanweisung
Kulturen erst unmittelbar vor Gebrauch der Gefriertruhe entnehmen. Nicht auftauen Das Paket vor Öffnung desinfizieren. Beutel öffnen und gefriergetrocknetes Granulat unter langsamem Rühren direkt in pasteurisiertes Produkt geben. Mischung 10-15 Minuten rühren, um die Kultur gleichmäßig 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

Diese Serien enthalten unterschiedliche Kulturenalternativen, die es dem Benutzer erlauben, diese Kulturen als Rotationskonzept zum guten Schutz gegen Bakteriophagen einzusetzen.

Technische Daten

Acidification curve



Fermentationsbedingungen:
Labormilch 9,5 % TM: 140°C/8 Sek. - 100°C/30 Min.
Beimpfung: 500U/5000L

Sonstige Angaben
Die empfohlene Brenntemperatur ist 35-45°C (95-113°F). Weitere Informationen sind in Chr. Hansen´s Technologievorschlägen enthalten.

Analytische Methoden
Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

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.

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:

DCC-260 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 DCC-260 oder für das Lebensmittel, zu dessen Herstellung das Produkt eingesetzt wurde**. Zudem enthält das Produkt keine Rohmaterialien, die der GVO-Kennzeichnung unterliegen.

** 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.

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.

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 Eiererzeugnisse	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 Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (zugesetzt) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO_2 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*

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.