

CHN-19

Produktinformation

Version: 6 PI EU DE 19-12-2019

Beschreibung

Mesophile aromabildende Kultur, Typ LD. Die Kultur produziert Aroma und CO₂. Diese Reihe beinhaltet Kulturen mit schneller Säuerung bei geringer Beimpfungsmenge. Chr. Hansen's Redi-Set Kulturen sind konzentrierte Kulturen zur Herstellung eines Säureweckers, die keine vorhergehende Reaktivierung benötigen.

Die Redi-Set Kulturen sind sorgfältig ausgewählte und international anerkannte Milchsäurebakterien für die Milchwirtschaft, die unter Anwendung der neuesten Herstellungstechnologien in einem Medium aus Kuhmilch gezüchtet werden.

Zusammensetzung der Kultur:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Materialnummer 713577

Farbe: Cremefarben-weiß bis schwach rötlich oder braun

Gebindegröße 30X1000 L

Format: FD-RS

Gebindeart Beutel in Box

Form: Granulat

Lagerung und Handhabung

< -18 °C / < 0 °F

Haltbarkeit

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

Anwendung

Anwendung

Die Kultur wird hauptsächlich für die Herstellung von kontinentalen Schnittkäsen mit Löchern eingesetzt, z.B. Gouda, Edamer, Leerdamer und Havarti.

Dosierungsempfehlung

Diese Kultur muss entsprechend dosiert werden; die Zugabemenge sollte gemeinsam mit Ihrem Chr. Hansen-Vertreter festgelegt werden.

Empfohlene Beimpfungsmenge

Empfohlene Kultur	Mesophile Aromatische Kulturen
Menge der zu beimpfenden FD-RS Kultur (excl. Medium)	200L für die Produktion von 50-200 l Säureweckerkultur 1000L für die Produktion von 200-1000 l Säureweckerkultur
Kultivierungstemperatur	20-23 °C (68-73 °F)
Kultivierungszeit	16-20 Stunden
Eine gute und aktive Säureweckerkultur wird normalerweise durch die Beimpfung bei einem p	

CHN-19

Produktinformation
Version: 6 PI EU DE 19-12-2019

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

Die Kultur kann in bei der Säureweckerherstellung eingesetzt werden. Verwenden Sie absolut frische und gesunde Milch oder speziell hergestelltes Startermedium, frei von Antibiotika und anderen hemmenden Substanzen für die Säureweckerherstellung. Die Milch oder das Startermedium sollte einer Hitzebehandlung von 90 - 95°C für mindestens 30 Minuten unterzogen werden. Die Redi-Set Kultur vor Einsatz in warmen Wasser (32°C/90°F), chlorierten Wasser (50 ppm) auftauen. Geben Sie die Kultur unter langsamen Rühren direkt in die pasteurisierte Milch oder in die Jogurtbasis. Die Mischung für 30 Minuten rühren, um die Kultur gleichmäßig zu verteilen.

Technische Daten

Analytische Methoden

Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

Ernährungsinformationen

Kosher: Kosher Dairy Excl. Passover
Halal: Zertifiziert

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

"Good Manufacturing Practise" (GMP) ist in allen Niederlassungen realisiert, die Kulturen herstellen. Chr. Hansen hat eine Risikobewertung für mikrobiologische, physische und chemische Risiken in unseren Produktions- und Verteilungsbetrieben für Milch-, Wein- und Fleischkulturen angefertigt. Kontrollpunkte (CP's) und kritische Kontrollpunkte (CCP's) basieren auf dieser Risikobewertung. Es sind ein HACCP-Team, ebenso wie HACCP-Pläne für jede Niederlassung eingeführt worden

Kennzeichnung

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

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:

CHN-19

Produktinformation

Version: 6 PI EU DE 19-12-2019

CHN-19 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 CHN-19 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.

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 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