

RSF-742

Produktinformation

Version: 8 PI EU DE 11-11-2019

Beschreibung

Diese DVS®-Kultur von Chr. Hansen enthält bestimmte mesophile und thermophile Stämme und dient der direkten Beimpfung in kontinuierlichen Systemen (Direct Vat Set). Die Kultur zeichnet sich durch eine schnelle Produktion von Milchsäure, hohe Robustheit gegenüber Phagen und intensive Aromabildung ohne Produktion von CO₂ aus (homofermentativ).

Zusammensetzung der Kultur:

Lactobacillus helveticus
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis
Streptococcus thermophilus

Materialnummer 713618

Farbe: Cremefarben-weiß bis schwach rötlich oder braun

Gebindegröße 30X50 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.

Anwendung

Anwendung

Die Kultur wird hauptsächlich für die Herstellung von halbhart, hart und sehr hart gepressten Käsen mit einer geschlossenen Textur und einer minimalen Brenntemperatur bei 35°C eingesetzt. Anwendungsbeispiele sind Cheddar, Cheshire, Colby, Monterey Jack, Münster, Fontal, Raclette & Saint Paulin.

Empfohlene Beimpfungsmenge

Zu beimpfende Milchmenge (in Liter)	1,000	2,000	3,000	5,000
Menge der DVS Kultur	50 U	100 U	150 U	250 U
Zu beimpfende Milchmenge (in lbs)	2,270	4,540	6,810	11,350
Menge der DVS Kultur	50 U	100 U	150 U	250 U

Auf der Grundlage einzigartiger Mikroorganismenstämmen, 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.

RSF-742

Produktinformation

Version: 8 PI EU DE 11-11-2019

Gebrauchsanweisung

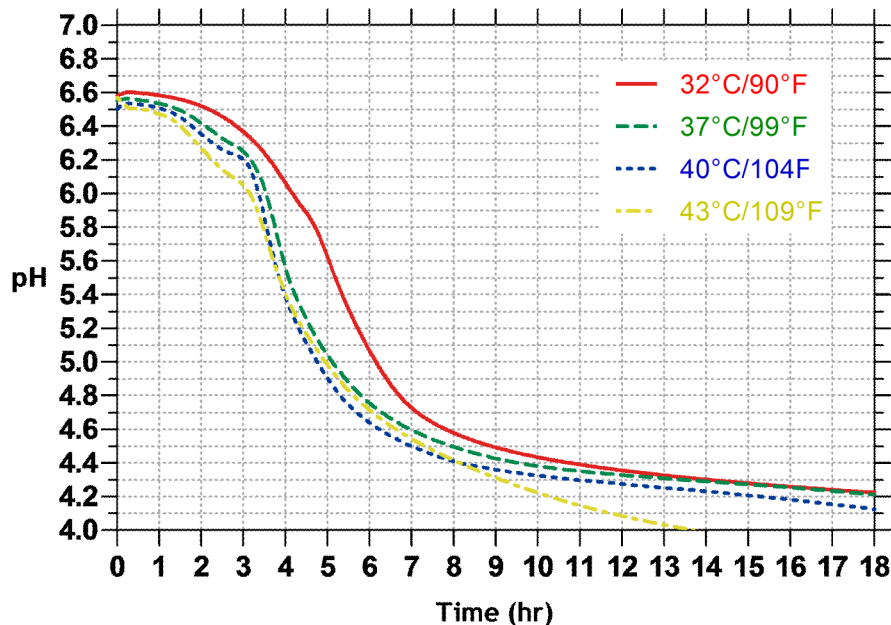
Kulturen erst unmittelbar vor Gebrauch der Gefriertruhe entnehmen. Nicht auftauen Das Paket vor Öffnung desinfizieren. Beutel öffnen und gefriergetrocknetes Granulat unter langsamem Rühren direkt in pasteurisiertes Produkt geben. Mischung 10-15 Minuten rühren, um die Kultur gleichmäßig zu verteilen. 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 RSF-736 und RSF-742 (gefriergetrocknet), und RSF-636, RSF-637, RSF-638, RSF-639, RSF-640, RSF-641, RSF-651 und RSF-653 (gefroren).

Technische Daten

Acidification curve



Fermentationsbedingungen:

Labormilch 9,5 % TM: 100°C/30 min.

Beimpfung: 250U/5000L

Sonstige Angaben

Salztoleranz:

- 50% Hemmung: 3,2% NaCl
- 100% Hemmung: >5,0% NaCl

Analytische Methoden

Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

Ernährungsinformationen

Kosher:

Kosher Dairy Excl. Passover

Halal:

Zertifiziert

VLOG:

Konform

RSF-742

Produktinformation

Version: 8 PI EU DE 11-11-2019

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:

RSF-742 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 RSF-742 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.

RSF-742

Produktinformation

Version: 8 PI EU DE 11-11-2019

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 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