

nu-trish® BB-12®

Información de Producto

Versión: 6 PI EU ES 09-05-2018

Descripción

Cultivo termófilo.

El cultivo es una cepa individual definida con una larga historia de uso seguro. Una importante documentación clínica sobre posibles beneficios para la salud están disponibles bajo requerimiento, así como certificados de identificación y certificados de sanidad y origen.

BB-12® es una marca registrada de Chr. Hansen.

Composición del cultivo:

Bifidobacterium

No Material: 706146

Tamaño: 20X25 g

Tipo: Sobre (s) en caja

Color: Blanco a ligeramente rojizo o marrón

Formato: FD-DVS

Aspecto Físico: Granulado

Almacenaje y manipulación

< -18 °C / < 0 °F

Vida útil

Como mínimo 24 meses desde la fecha de fabricación cuando se almacena siguiendo las recomendaciones.

A +5°C (41°F) la caducidad es de como mínimo 6 semanas.

Aplicación

Uso

El cultivo se utiliza principalmente en la producción de productos lácteos probióticos. BB-12® puede aplicarse en combinación con otros cultivos de ácido láctico como yogur o cultivos aromáticos mesofílicos (tipo LD).

Una evaluación de riesgos y control de puntos críticos ha sido desarrollada para productos lácteos fermentados. Para otras aplicaciones una evaluación de riesgos debería ser completada antes de que el producto sea liberado para la venta ya que los riesgos para la seguridad alimentaria son distintos de los productos fermentados.

Dosis recomendada

Se recomienda que BB-12® sea inoculado de acuerdo con el recuento deseado de células probióticas en el producto final.

Esto está influido por la caducidad, el pH y la temperatura de almacenamiento del producto final. Para los productos fermentados la interacción con otras cepas además del tiempo de fermentación y la temperatura pueden también afectar al recuento final de células probióticas.

Directivas para su uso

Sacar el cultivo del congelador justo antes de su utilización. No descongelar. Limpiar la parte superior del sobre con cloro. Abrir el sobre y añadir los gránulos liofilizados directamente al producto pasteurizado mientras se agita suavemente. Agitar la mezcla durante 10-15 minutos para distribuir el cultivo homogéneamente. La temperatura recomendada de incubación depende de la aplicación en la que se va a utilizar el cultivo. Para más información sobre aplicaciones específicas, por favor, consulte nuestros catálogos técnicos y recetas recomendadas.

Gama

La cepa individual BB-12® está disponible en forma congelada y liofilizada. También hay disponibles mezclas con BB-12® para producción de leche fermentada probiótica. Todas ellas han sido compuestas para proporcionar un alto recuento de BB-12® en el producto final cuando se aplican de acuerdo con nuestras recomendaciones.

nu-trish® BB-12®

Información de Producto

Versión: 6 PI EU ES 09-05-2018

Información técnica

Otra información

BB-12® es anaerobio (ligeramente tolerante al oxígeno). El crecimiento de BB-12® depende una buena interacción con otras cepas fermentadoras. El cultivo no crecerá en leche por sí mismo, pero puede crecer lentamente en leche a temperaturas entre 37-43°C (98 - 109°F) en sinergia con cultivos fermentadores. BB-12® convierte lactosa en L+ ácido láctico y ácido acético.

BB-12® es muy estable y tiene una alta resistencia hacia ácidos en productos lácteos fermentados.

Métodos analíticos

Los métodos de referencia y analíticos están disponibles bajo petición.

Información dietética

Kosher:	Kosher Lácteo exclu. Pascua
Halal:	Certificado
VLOG:	Conforme

Legislación

Chr. Hansen cumple con los requerimientos generales de seguridad alimentaria establecidos por el Reglamento 178/2002/EC. Las bacterias ácido lácticas son reconocidas de forma general como seguras y pueden ser utilizadas en alimentos, sin embargo, para aplicaciones específicas recomendamos que consulte la legislación nacional.

El producto está destinado a ser utilizado en alimentos.

Seguridad alimentaria

No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.

Etiquetado

Etiquetado recomendado "cultivo ácido láctico" o "cultivo iniciador", sin embargo, la legislación puede variar. Por favor, consulte la legislación local.

El etiquetado con el nombre de las cepas probióticas es posible previo acuerdo de utilización de marca registrada. Por favor, consulte con su representante local para más información.

Marcas comerciales

Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM, son propiedad de Chr. Hansen A/S o de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

nu-trish® BB-12®

Información de Producto

Versión: 6 PI EU ES 09-05-2018

Información GMO

Con arreglo a la legislación de la Unión Europea*, podemos declarar que nu-trish® BB-12® no contiene OMG ni materias primas con la etiqueta MG.**. Con arreglo a la legislación europea sobre etiquetaje en producto alimentario acabado**, podemos informar de que el uso de nu-trish® BB-12® no requiere etiquetado MG del producto alimenticio final. La posición de Chr. Hansen sobre GMO puede encontrarse en: www.chr-hansen.com

* Directiva 2001/18/EC del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de marzo de 2001 sobre la liberación intencional en el medio de organismos modificados genéticamente, con modificaciones posteriores, y por la que se deroga la Directiva del Consejo 90/220/CEE.

** Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y con modificaciones posteriores.

Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	milk
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No

* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: www.eur-lex.europa.eu.