

SA 500

Información de Producto

Versión: 11 PI EU ES 08-11-2019

Descripción

Este cultivo DVS® de Chr. Hansen contiene cepas termófilas definidas, para uso continuo de inoculación directa a cuba. El cultivo proporciona una producción rápida de ácido láctico, una alta resistencia frente a fagos y una profunda contribución al aroma y a la textura.

Composición del cultivo:

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactobacillus helveticus

Streptococcus thermophilus

No Material: 710466

Tamaño: 20X50 U

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.

Aplicación

Uso

El cultivo es utilizado principalmente para la producción de variedades de queso duro (p.ej.: Parmesano, Reggianito, Sardo, Goya y Roomy), que están caracterizados por una textura compacta y granular. El cultivo proporciona un aroma complejo de queso maduro con notas, dulces, afrutadas y de nueces.

Dosis de inoculación recomendada

| | | | | | | | |
|---|--------------|--------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Cantidad de leche a inocular (en litros) | 500 | 2,000 | 5,000 | 10,000 | 15,000 | 20,000 | 25,000 |
| Cantidad de cultivo DVS | 50 U | 200 U | 500 U | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |
| Cantidad de leche a inocular (en libras) | 1,140 | 4,500 | 11,350 | 22,700 | 34,000 | 45,500 | 57,000 |
| Cantidad de cultivo DVS | 50 U | 200 U | 500 U | 1,000 U | 1,500 U | 2,000 U | 2,500 U |

Diseñados para un rendimiento óptimo, la composición y la dosis de inoculación recomendada para este cultivo fueron desarrollados cuidadosamente mediante el uso de cepas microbianas únicas, principios biotecnológicos avanzados y más de 140 años de experiencia acumulada de la industria láctea.

Advertencia: La aplicación de una dosis de inoculación inferior a la recomendada puede causar una variación no deseada en la calidad del producto, una menor eficiencia de producción, pérdidas en el rendimiento del producto, posibles fallos de fermentación y un mayor riesgo de ataques de bacteriófagos.

SA 500

Información de Producto

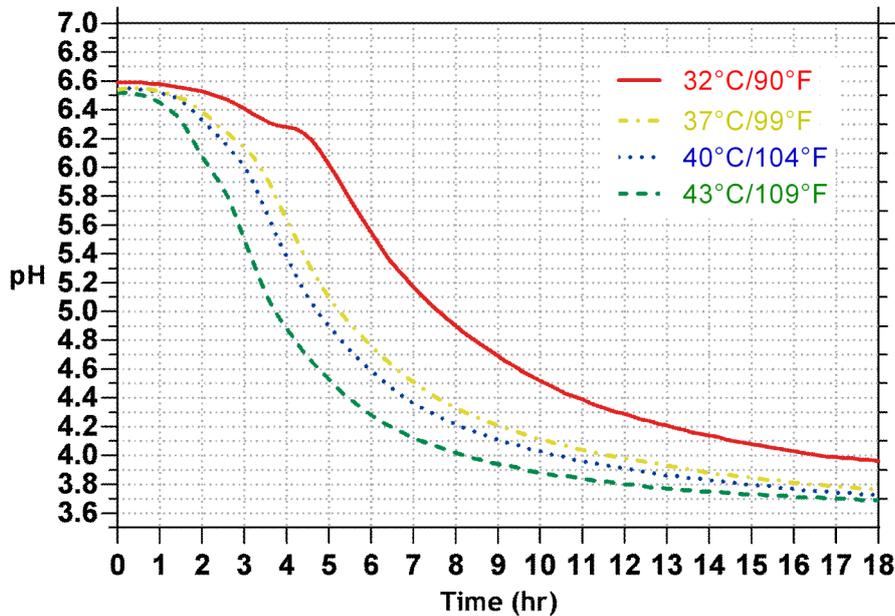
Versión: 11 PI EU ES 08-11-2019

Directivas para su uso

Sacar el cultivo del congelador justo antes de su utilización. No descongelar. Desinfectar el envase antes de abrir. 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.

Información técnica

Acidification curve



Condiciones de fermentación:

Leche de lab. 9.5% S.T.: 140°C/8 seg. - 100°C/30 min.

Inoculación: 500U/5000L

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.

SA 500

Información de Producto

Versión: 11 PI EU ES 08-11-2019

Seguridad alimentaria

Las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) están implantadas en todas las plantas de fabricación de los cultivos Chr. Hansen. Chr. Hansen ha realizado una evaluación de riesgos en nuestras plantas de fabricación y distribución para cultivos lácteos, cárnicos y de vino. Los Puntos de Control (CP´s) y Puntos Críticos de Control (CCP´s) están basados en la evaluación de riesgos. Un equipo APPCC y planes APPCC han sido establecidos para cada planta.

Etiquetado

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

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.

Información GMO

De acuerdo con la legislación de la Unión Europea mencionada a continuación, podemos informar que:

SA 500 no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

No contiene o consiste en OGM y no se produce a partir de OGM de acuerdo con el Reglamento 1829/2003 * sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para SA 500 o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

* Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

** Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y el etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente y por la que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Por favor, tenga en cuenta que la información que se presenta aquí no implica que el producto pueda ser utilizado o esté certificado externamente para ser utilizado en alimentos o piensos etiquetados como "orgánicos o ecológicos" o "libres de OGM". Los requisitos para hacer estas declaraciones varían según el país, contáctenos para obtener más información.

SA 500

Información de Producto

Versión: 11 PI EU ES 08-11-2019

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) | Sí |
| 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.