

## FD-DVS FLORA DANICA

Informácia o výrobku

Verzia: 3 PI EU EN 07-19-2016

### Popis

Mezofilná aromatická kultúra typu LD. Kultúra tvorí arómu a CO<sub>2</sub>.

### Zloženie kultúry:

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Číslo položky: 713493  
Veľkosť: 30X50 U  
Typ: Vrecká v krabici

Farba: Šedobiela až slabo červená alebo hnedá  
Formát: FD-DVS  
Forma: Granulát

### Skladovanie a manipulácia

< -18 °C

### Trvanlivosť

Minimálne 24 mesiacov od dátumu výroby pri skladovaní podľa odporúčaných podmienok.

Pri +5 °C je trvanlivosť minimálne 6 týždňov.

### Použitie

#### Použitie

Kultúra sa používa hlavne pri výrobe syrov kontinentálneho typu (Gouda, Eidam, Leerdam, Samsøe) a mäkkých syrov (Camembert, syr s modrou plesňou).

#### Odporúčané dávkovanie

Ako základné pravidlo platí, že 1000 U lyofilizovanej DVS kultúry zodpovedá 100 l aktívneho prevádzkového zákvasu. Avšak pred novou aplikáciou je potrebné stanoviť požadované dávkovanie experimentálne.

#### Odporúčané dávkovanie

Množstvo inokulovaného mlieka (v litroch)	500	2000	5000	10000	15000	20000
Množstvo DVS kultúry	50 U	200 U	500 U	1000 U	1500 U	2000 U

#### Návod na použitie

Vybrať kultúry z mrazničky tesne pred použitím. Vydezinfikovať povrch vrecka chlóróm. Otvoriť vrecko a vysypať lyofilizované pelety priamo do pasterizovaného mlieka pri pomalom miešaní. Miešať 10 až 15 minút, aby sa kultúra rovnomerne rozdelila. Odporúčaná inkubačná teplota závisí od aplikácie, pri ktorej sa táto kultúra použije. Viac informácií o špecifických aplikáciách nájdete v našich technických brožúrach alebo odporúčaných receptúrach.

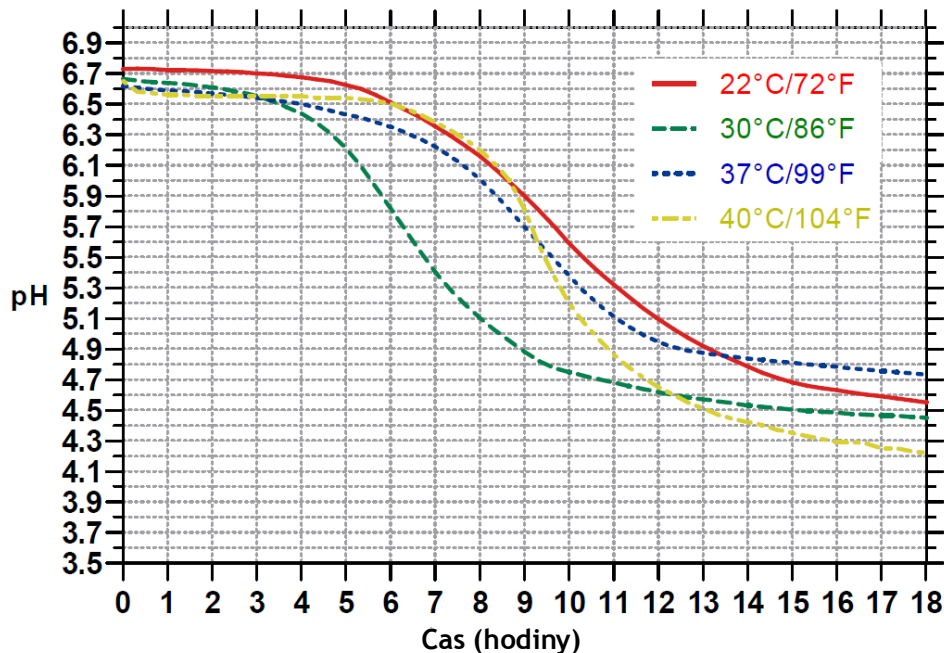
#### Rad

Kultúry v tejto sérii obsahujú CHN-11, CHN-12, CHN-13, CHN-14, CHN-19, CHN-120, FLORA TRADI, FLORA FRESH a FLORA DANICA.

**FD-DVS FLORA DANICA**

Informácia o výrobku

Verzia: 3 PI EU EN 07-19-2016

**Technické údaje****Acidifikačná krivka**

Fermentačné podmienky:

Lab. mlieko 9,5% celk. sušina, 140°C / 8 s - 100°C / 30 min

Inokulácia 500U / 5 000 l

**Analytické metódy**

Referencie a analytické metódy sú dostupné na vyžiadanie.

**Stravovací status**

Kóšer: Kóšer okrem sviatku Pesach

Halal: Certifikované

VLOG: Certifikované

**Legislatíva**

Kultúry Chr. Hansen sú v súlade so všeobecnými požiadavkami na potravinovú bezpečnosť uvedenými v Smernici 178/2002/EC. Baktérie mliečneho kysania sú vo všeobecnosti považované za bezpečné a môžu sa použiť pri výrobe potravín, avšak pri špecifických aplikáciách odporúčame konzultovať s národnou legislatívou.

Produkt je určený pre použitie do potravín.

**Potravinová bezpečnosť**

Nie je možné implikovať ani odvodiť záruku bezpečnosti potravín pri použití inom, než je uvedené v časti o použití. Pokiaľ by ste si želali použiť tento produkt v inej aplikácii, prosím kontaktujte Vášho zástupcu Chr. Hansen.

**FD-DVS FLORA DANICA**

Informácia o výrobku

Verzia: 3 PI EU EN 07-19-2016

**Označovanie**

Odporúčané označenie ako „kultúra mliečneho kysania“ alebo „štartovacia kultúra“, avšak, nakoľko v legislatíve môžu byť odlišnosti, odporúčame konzultovať s národnou legislatívou.

**Ochranné známky**

Názvy produktov, názvy konceptov, logá, značky a ďalšie ochranné známky, na ktoré sa odvoláva v tomto dokumente, či už sa objavujú vo veľkej tlači, tučným alebo so symbolmi ® alebo TM sú vlastníctvom Chr. Hansen A/S alebo použité v licencií. Ochranné známky, ktoré sa objavujú v tomto dokumente nemusia byť registrované vo vašej krajine, aj keď sú označené s ®.

**Technická podpora**

V prípade potreby ďalších informácií sú vám k dispozícii personál a laboratória vývoja produktov firmy Chr. Hansen.

**GMO Informácia**

V súlade s legislatívou Európskej únie\* môžeme prehlásiť, že **FD-DVS FLORA DANICA neobsahuje GMO a neobsahuje suroviny označené ako GM\*\***. V súlade s európskou legislatívou o označovaní finálnych produktov\*\* informujeme, že použitie **FD-DVS FLORA DANICA nevyžaduje označenie GM** finálneho potravinárskeho produktu. Stanovisko Chr. Hansen ku GMO môžete nájsť na: [www.chr-hansen.com/About-us/Polices-and-positions/Quality-and-product-safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Polices-and-positions/Quality-and-product-safety).

\* Smernica 2001/18/EC Európskeho parlamentu a Rady z 12 marca 2001 o uvoľňovaní geneticky zmenených organizmov v prírode a zrušení smernice rady 90/220/EEC.

\*\* Nariadenie (EC) č. 1829/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22 septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách.

Nariadenie (EC) č. 1831/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 22 septembra 2003 týkajúce sa sledovateľnosti a označovania GMO a sledovateľnosti potravín a krmív vyrobených z GMO, ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/18/EC.

**Informácia o alergénoch**

Zoznam bežných alergénov podľa US označovania alergénov v potravinách a Zákona o ochrane spotrebiteľov 2004 (FALCPA) a nariadenia EU o označovaní 1169/2011/EC s neskoršími dodatkami	Prítomný ako prídavná látka v produkte
Obilniny obsahujúce lepok* a výrobky z nich	Nie
Kôrovce a výrobky z nich	Nie
Vajcia a výrobky z nich	Nie
Ryby a výrobky z nich	Nie
Arašidy a výrobky z nich	Nie
Sójové bôby a výrobky z nich	Nie
Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy)	Áno
Orechy* a výrobky z nich	Nie
<b>Zoznam alergénov iba podľa Nariadenia EU o označovaní 1169/2011/EC</b>	
Zeler a výrobky z neho	Nie
Horčica a výrobky z nej	Nie
Sezamové semená a výrobky z nich	Nie
Vlčí bôb a výrobky z neho	Nie
Mäkkýše a výrobky z nich	Nie
Kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii viac ako 10 mg/kg alebo 10 mg/liter vyjadrené ako SO <sub>2</sub>	Nie

\* Prosím pozriť Nariadenie EU 1169/2011/EC o označovaní, Dodatok II o oficiálnej definícii bežných alergénov, napr. na European Union law: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)