

eXact® KEFIR 2

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU CS 15-02-2024

Popis

Směs mezofilní aromatické eXact® kefírové kultury, typu LD a termofilní kultury a kvasinek. Kefírová eXact® kultura tvoří texturu, kvasinkovou chuť a CO₂.

Složení kultury:

Debaryomyces hansenii
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Lactococcus lactis subsp. lactis
Leuconostoc
Streptococcus thermophilus

Č. výrobku:	715672	Barva:	šedobílá až jemně načervenalá nebo hnědá
Velikost:	25X100 U	Formát:	FD-DVS
Typ:	Sáček/ky v krabici	Forma:	granulát

Skladování a manipulace:

< -18 °C / < 0 °F

Expirace:

Nejméně 24 měsíců od data výroby, pokud je skladováno v souladu s doporučením.

Při +5 °C je trvanlivost minimálně 6 týdnů.

Aplikace

Použití

Výroba produktů typu kefir.

Kysané mléčné výrobky vyrobeny s kulturou Kefír eXact® mají polotekutou konzistenci, kvasinkovou chuť a střední tvorbu CO₂.

Doporučené dávkování

Množství mléka k inokulaci	500 l/ 130 gal	2,000 l/ 520 gal	5,000 l/ 1,300 gal	10,000 l/ 2,600 gal
Množství DVS kultury	50 U	200 U	500 U	1,000 U

Tato kultura byla navržena pro optimální výkonnost. Její složení, stejně tak jako doporučená očkovací dávka, byly pečlivě vyvinuty za použití jedinečných mikrobiálních kmenů, pokročilých biotechnologických principů a více než 140 let zkušeností v mlékárenství.

Varování: Aplikace menší než doporučené očkovací dávky může způsobit nežádoucí rozdíly v kvalitě produktu, nižší efektivitu výroby, ztráty ve výtěžnosti produktu, možné selhání fermentace a zvýšení rizika napadení bakteriofágem.

eXact® KEFIR 2

Informace o výrobku

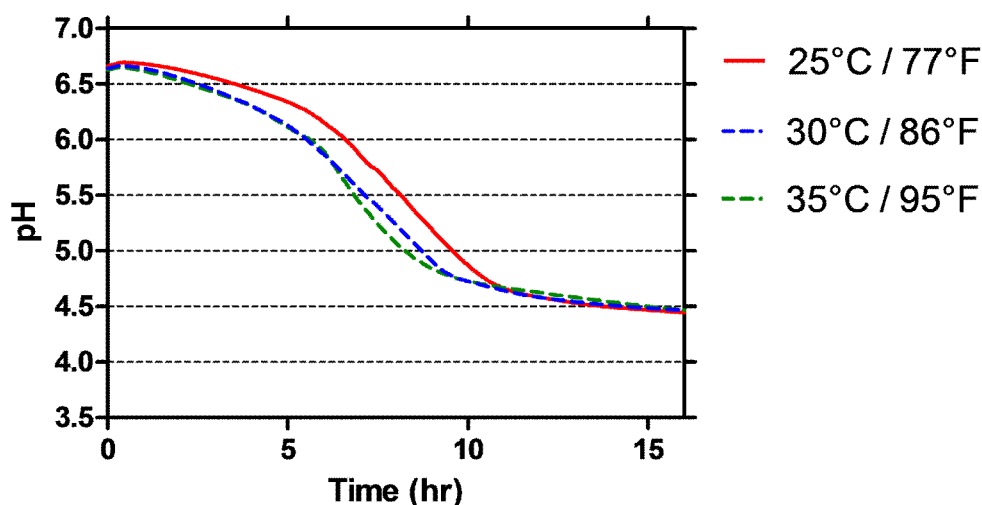
Verze: 4 PI EU CS 15-02-2024

Návod k použití

Kulturu vyjměte z mrazničky těsně před použitím. Nerozmrazovat. Balení před otevřením vydesinfikovat. Otevřete sáček a vysypte lyofilizované granule přímo do pasteurizovaného mléka za pomalého míchání. Pro rovnoměrné rozptýlení kultury míchejte 10-15 minut. Doporučená inkubační teplota závisí od aplikace, ve které se kultura použije. Více informací týkajících se specifických aplikací naleznete v našich technických brožurách a doporučených recepturách.

Technické informace

Kysací křivka



Podmínky fermentace:

Substrát: 2,5 % tuk, 2,8 % bílkovin (92°C/ 5 minut)

Inokulace: 10 U/100 L

Analytické metody

Reference a analytické metody jsou dostupné na vyžádání.

Výživové informace

Košer:	Košer mléčné s výjimkou Pesach
Halal:	Certifikováno
VLOG:	Vyhovuje

Legislativa

Kultury společnosti Chr. Hansen jsou v souladu se všeobecnými požadavky na bezpečnost potravin uvedené ve směrnici 178/2002/ES. Bakterie mléčného kvašení jsou všeobecně považovány za bezpečné a mohou se použít při výrobě potravin, avšak při specifických aplikacích doporučujeme konzultovat s národní legislativou.

Produkt je určen k použití do potravin.

Bezpečnost potravin

V případě jiného použití, než uvedeného v sekci Použití, neposkytujeme žádnou záruku bezpečnosti potravin. Pokud si přejete použít tento produkt v jiné aplikaci, kontaktujte prosím zástupce Chr. Hansen.

Značení

Navrhované značení "bakterie mléčného kysání" nebo "startovací kultura", nicméně, vzhledem k rozdílné legislativě, konzultujte místní legislativu.

eXact® KEFIR 2

Informace o výrobku

Verze: 4 PI EU CS 15-02-2024

Ochranné známky

Názvy produktů, názvy pojmů, loga, značky a ostatní ochranné známky uvedené v tomto dokumentu, nezáleží na tom, zda jsou uvedeny velkým písmem, tučně nebo s ® nebo symbolem TM jsou majetkem Chr. Hansen A / S nebo její pobočky nebo jsou používány na základě licence. **Ochranné známky objevující se v tomto dokumentu nemusí být registrovány ve vaší zemi, i když jsou označeny ®.**

Technická podpora

Aplikace a vývoj výrobku proběhl v laboratořích spol. Chr. Hansen, v případě dotazů nás kontaktujte.

GMO informace

V souladu s níže uvedenou legislativou Evropské unie můžeme uvést, že:

eXact® KEFIR 2 není GM (geneticky modifikovanou) potravinou*.

Neobsahuje GMO, ani z nich nesestává a není z nich vyrobena, v souladu s Nařízením 1829/2003* o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

Z toho důvodu není požadováno GMO značení ani pro eXact® KEFIR 2, ani pro potraviny, které z něj byly vyrobeny**. Produkt navíc neobsahuje žádné suroviny s označením GMO.

*Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.

**Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 ze dne 22. září 2003 o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů a o změně směrnice 2001/18/ES.

Vezměte prosím na vědomí, že výše uvedené informace neznamenají, že tento produkt může být použit (nebo že je k tomu externě certifikován) v potravinách nebo krmivech označených jako „bio“ nebo „bez GMO“. Požadavky na tato označení se v jednotlivých zemích liší, proto nás prosím v případě potřeby kontaktujte pro více informací.

Informace o alergenech

Seznam běžných alergenů dle US označování alergenů v potravinách a dle Zákona o ochraně spotřebitele 2004 (FALCPA) a nařízení EU o označování 1169/2011/ES ve znění pozdějších dodatků	Přítomný jako přídavná látka v produktu
Obiloviny obsahující lepek* a výrobky z nich	Ne
Korýši a výrobky z nich	Ne
Vejce a výrobky z nich	Ne
Ryby* a výrobky z nich	Ne
Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich	Ne
Sójové boby (sója)* a výrobky z nich	Ne
Mléko* a výrobky z něj (včetně laktózy)	Ano
Škořápkové plody* a výrobky z nich	Ne
Seznam alergenů jen podle nařízení EU o označování 1169/2011/ES	
Celer a výrobky z něj	Ne
Hořčice a výrobky z ní	Ne
Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich	Ne
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	Ne
Měkkýši a výrobky z nich	Ne
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO ₂	Ne

* Seznam a definice běžně se vyskytujících alergenů naleznete v Příloze II nařízení EU 1169/2011, právo Evropské unie naleznete na stránkách: <http://eur-lex.europa.eu/>