

FD-DVS STI-12

Termékismertető

Leírás Termofil tejsavbaktérium-kultúra.

Taxonómia *Streptococcus thermophilus*

Csomagolás	Termékszám	Méret	Típus
697990	10 x 50U	Tasak(ok) dobozban	

Fizikai jellemzők Szín: Piszkosfehértől enyhén vörösesig vagy barnáig

Forma: Granulátum

Alkalmazás **Felhasználás**

A kultúra elsősorban Pasta Filata típusú sajtok készítéséhez használható, önmagában vagy más tejsavbaktérium-kultúrákkal (pl. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* és *Lactobacillus helveticus*) kombinálva.

Ajánlott beoltási arány

A beoltandó tej mennyisége literben	500	2000	5000	10 000	15 000	20 000	25 000
A DVS kultúra mennyisége	50U	200U	500U	1000U	1500U	2000U	2500U

Használati utasítás

A kultúrát csak közvetlenül a felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. **Ne hagyja, hogy a kultúra felolvadjon.** Fertőtlenítse a tasak tetejét klórral. Nyissa ki a tasakot és öntse a fagyasztva szárított kultúrát lassú rázás mellett a pasztörizált termékre. 10-15 perces keveréssel egyenletesen oszlassa el a kultúrát. Az ajánlott inkubálási hőmérséklet 35-45°C. Speciális alkalmazásokhoz további információt brosráinkban ill. ajánlott receptjeinkben talál.

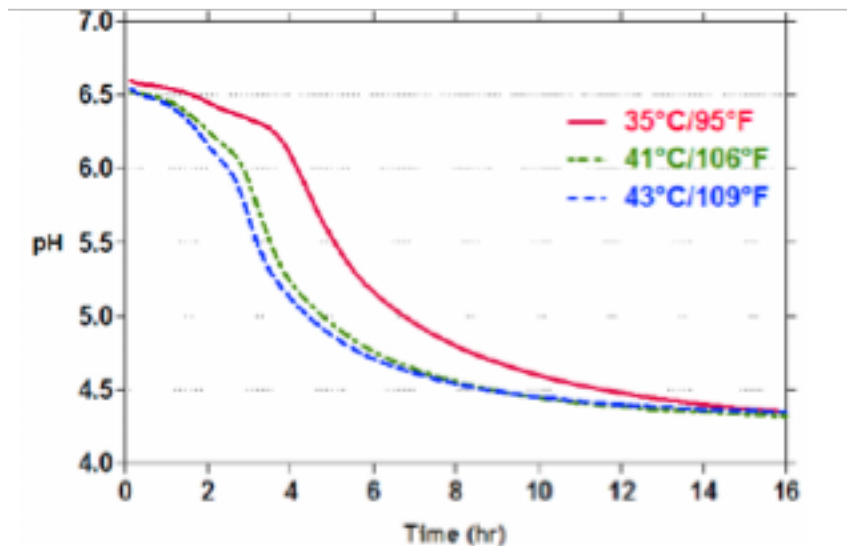
Választék Az STI-12, STI-13, és STI-14 fagyasztva szárított kultúrák tartoznak ehhez a termékcsoporthoz.

Tárolás és kezelés <-18°C

Eltarthatóság Az előírásoknak megfelelő tárolás mellett a gyártástól számított legkevesebb 24 hónap.

Eltarthatóság Az eltarthatóság megítélése tárolás mellett a gyakorlatot számított legkevesebb 24 hónap, +5°C-on tárolva az eltarthatósági idő legkevesebb 6 hét.

Technikai információ Savanyodási görbe



Fermentációs feltételek:
Lab. tej 9,5% SZ.A. 140°C/8 mp - 100°C/30 perc
Beoltás : 500U/5000 l

Analitikai módszerek

Referenciák és analitikai módszerek kérésre elérhetőek.

Egyéb információ

Sóérzékenység :

- 50% gátlás : 2,7% NaCl
- 100% gátlás : >3,0% NaCl

Szabályozás A Chr. Hansen kultúrái megfelelnek a 178/2002/EC Élelmiszerbiztonsági szabályozás általános követelményeinek. A tejsavbaktériumok általánosan biztonságosként elfogadottak, élelmiszerben felhasználhatóak, bár speciális területen történő alkalmazáshoz ajánluk, hogy vegyék fel a kapcsolatot a nemzeti törvényhozással.

A termék élelmiszerekben való használatra kifejlesztett.

Élelmiszerbiztonság Nincs garancia az élelmiszerbiztonságra ha a terméket a használati részben leírtaktól eltérő alkalmazásokban használják. Ha más alkalmazásban szeretné használni a terméket, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Chr. Hansen helyi képviselőjével.

Összetevők Kérésre elérhető

Feliratozási információ Az ajánlott felirat "tejsavbaktérium kultúra" vagy "starter kultúra", de a helyi szabályozás ettől eltérhet.

Élelmiszer státusz

Kóser státusz: kóser a tejipar számára, kivéve a passover idejét.

Technikai támogatás

A Chr. Hansen Alkalmazási és Termékfejlesztési Laboratóriumai és személyzete rendelkezésére állnak, ha további információra van szüksége.

Az itt közzétett információk legjobb tudásunk szerint helyesek és pontosak. Mindazonáltal nincs biztosíték, garancia az esetleges szabadalomértésről. Ezeket az információkat jóhiszeműen kizárólag az ön figyelmébe és tájékoztatása céljából tettük közzé.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. Web: chr-hansen.com