

LAF-3

Информация о продукте
Версия: 10 PI EU EN 12-14-2017

Описание

Сыроделие

Селекционированный одиночный штамм дрожжей, источник которого, традиционное сыроделие во Франции. Культуры SWING® LAF являются важным инструментом в производстве сыра, так как могут оказывать воздействия на поверхность, текстуру и аромат сыра. Дрожжи наиболее распространены в традиционных сырах из сырого молока, но редко встречаются и в промышленном сыроделии. Поэтому внесение селекционных и контролируемых культур дрожжей в сыр может улучшить его качество.

Кисломолочные продукты

Культура дрожжей может быть использована для придания сбалансированного аромата и среднего или высокого уровня CO₂ в продуктах кефирного типа.

Состав:

Debaryomyces hansenii

Код продукта: 200941

Цвет: От белого до слегка коричневатого

Размер 10 ед.

Формат: FD-DVS

Тип упаковки Пакеты в коробке

Форма: Лиофилизированные гранулы

Условия хранения

< -18 °C / < 0 °F

Срок годности

Не менее 9 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения.

Применение

Область применения

Культуры дрожжей могут использоваться в производстве мягких сыров с белой плесенью, а также сырах с плесенью и обмазкой на поверхности. Дрожжи в основном растут на поверхности сыра.

Функциональные свойства культуры:

- нейтрализация сырной корки;
- устранение горького вкуса;
- ингибирование посторонней микрофлоры.

LAF-3

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-14-2017

Для продуктов кефирного типа дрожжи используются в сочетании с мезофильными и термофильными молочнокислыми бактериями. Сочетание хорошо подходит для питьевых, резервуарных и десертных кисломолочных продуктов кефирного типа.

Рекомендуемая дозировка

От 1 до 2ед / 1000л молока или 100кг сыра.

2ед на 1000л молока для продуктов кефирного типа.

Способ применения

Сыроделие

Внесите культуру в молоко до сычужного свёртывания и/или нанесите на поверхность сыра через несколько часов после посолки, путём распыления или обливания. Для прямой инокуляции молока особых предостережений не требуется.

Для нанесения на поверхность:

- 1) Смешайте содержимое пакета с одним литром стерильной воды.
- 2) Хорошо встряхните перед использованием.

Подготовленной суспензии (1л) достаточно примерно для 250кг сыра. Использовать суспензию на следующий день после приготовления нельзя.

Кисломолочные продукты

Вносится в смесь вместе с основной культурой при заполнении резервуара.

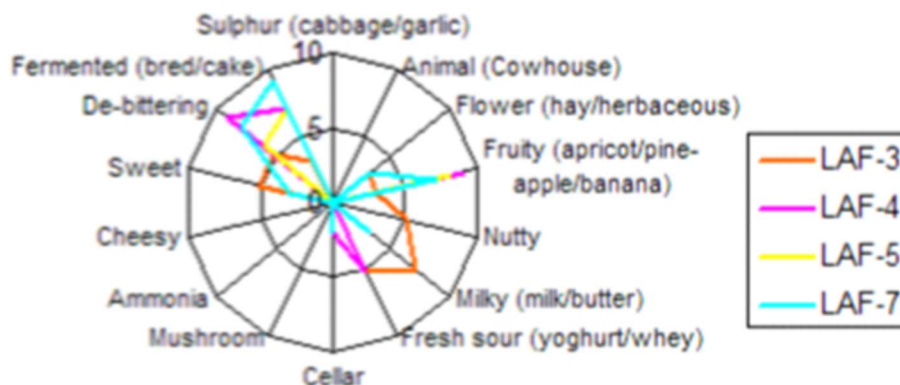
Ассортимент

В ассортимент SWING® включены несколько видов дрожжей (чистые штаммы или смеси) с различными характеристиками.

Техническая информация

Профиль вкуса

Тенденции вкусовых и ароматических характеристик штамма



LAF-3

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-14-2017

Физиологические данные

	LAF-3	LAF-4	LAF-5	LAF-7
Аромат	Мягкий, сливочный	Сильный фруктовый/дрожжевой	Средний фруктовый	Слегка дрожжевой/фруктовый
Образование CO₂	Среднее/высокое	Среднее/высокое	Среднее	Среднее/высокое
Аминопептидазная активность	Средняя	Высокая	Средняя	Высокая
Рост при 12 °C	Высокий	Высокий	Высокий	Средний
Устойчивость к NaCl	Очень высокая	Низкая	Низкая	Средняя
Температура	Минимум 2-4 °C, максимум 35 °C, оптимальная 20-30 °C			
Профиль ферментации	-Лактоза -Галактоза	+Лактоза +Галактоза	+Лактоза +Галактоза	-Лактоза +Галактоза

Дополнительная информация

В зависимости от комбинации культур аромат будет раскрываться в течении всего периода срока годности.

Аналитические методы

Ссылки и аналитические методы при необходимости предоставляются по запросу.

Статус пищевой принадлежности

Кошерность: Кошерный, за исключением Passover

Халяль: Сертифицирован

VLOG: Подтвержден

Законодательство

Культуры Chr. Hansen удовлетворяют основным требованиям к пищевой продукции, изложенным в Регламенте 178/2002/ЕС. Дрожжевые культуры в целом безопасны для применения в пищевой промышленности, тем не менее, мы рекомендуем сверяться с национальным законодательством для каждого конкретного случая.

Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности.

LAF-3

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-14-2017

Пищевая безопасность

Международный стандарт качества GMP внедрен на всех заводах Chr. Hansen. Компания Chr. Hansen провела оценку микробиологических, физических и химических рисков на всех заводах по производству и дистрибуции молочных, винодельческих и мясных культур. Контрольные точки (CP's) и критические контрольные точки (CCP's) основаны на оценке риска. Для каждого завода устанавливаются системы HACCP.

В случае, если продукт будет использоваться в условиях, отличных от рекомендуемых, компания не может гарантировать полной безопасности. В случае, если Вы планируете использовать культуры в другой области, чем описано в этой спецификации, рекомендуем обратиться за консультацией к специалистам компании.

Маркировка

Предлагаемая маркировка: «дрожжи» или «культура дрожжей», но рекомендуем свериться с национальным законодательством, т.к. оно может отличаться.

Торговая Марка

Названия продуктов, названия концепций, логотипов, брендов и других товарных знаков, упомянутых в этом документе, независимо от того, отображаются ли они крупным шрифтом, жирным шрифтом или с символом ® или ТМ, являются собственностью Chr. Hansen A/S или используются по лицензии. Товарные знаки, указанные в этом документе, не могут быть зарегистрированы в вашей стране, даже если они отмечены знаком ®.

Техническая поддержка

Для получения дополнительной информации и технической поддержки обращайтесь в Центр прикладных технологий и исследований Хр. Хансен.

LAF-3

Информация о продукте

Версия: 10 PI EU EN 12-14-2017

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что LAF-3 не содержит ГМО и не содержит сырья с ГМО-маркировкой**. В соответствии с европейским законодательством по маркировке готовой пищевой продукции ** мы можем информировать, что использование LAF-3 не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Позиция компании Chr.Hansen по ГМО находится по адресу: [www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About_us/Policies_and_positions/Quality_and_product_safety).

* Директива 2001/18/ЕС Европарламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

** Директива (ЕС) No 1829/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам.

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 касающаяся прослеживаемости и маркирования генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов, и дополняющая Директиву 2001/18/ЕС.*

Информация об аллергенах

Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками	Наличие как ингредиента в продукте
Зерновые содержащие клейковину* и продукты на базе зерновых	Нет
Ракообразные и продукты на основе ракообразных	Нет
Яйца и продукты на основе яиц	Нет
Рыба и продукты на основе рыбы	Нет
Арахис и продукты на основе арахиса	Нет
Соя и продукты на основе сои	Нет
Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу)	Да
Орехи* и продукты на основе орехов	Нет
Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС	
Сельдерей и продукты на основе сельдерея	Нет
Горчица и продукты на основе горчицы	Нет
Семена кунжута и продукты на их основе	Нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	Нет
Люпин и продукты на его основе	Нет
Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2	Нет

* Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссии 1169/2011, приложение II относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu