

LAF-3

Información de Producto

Versión: 14 PI EU ES 22-03-2021

Descripción

Queso

Cepa de levaduras simple seleccionada con origen en la fabricación de queso tradicional Francés. Los cultivos SWING® LAF son una herramienta importante en la fabricación de queso ya que pueden ser utilizadas para afectar a la neutralización, la textura y el aroma de la cuajada. Las levaduras son comunes en la fabricación de queso con leche cruda pero raramente se encuentran en quesos producidos industrialmente. Por lo tanto, añadiendo cultivos de levaduras seleccionados y controlados al queso se puede mejorar la calidad.

Leche fermentada

El cultivo de levaduras puede ser utilizado para proporcionar un aroma equilibrado y niveles de formación su baja de CO₂ en productos tipo Kefir.

Composición del cultivo:

Debaryomyces hansenii

No Material:	200941	Color:	Blanco
Tamaño:	10 U	Formato:	SWING
Tipo:	Sobre (s) en caja	Aspecto Físico:	Polvo

Almacenaje y manipulación

< -18 °C / < 0 °F

Vida útil

Como mínimo 9 meses desde la fecha de fabricación cuando se almacena siguiendo las recomendaciones.

Aplicación

Uso

Los cultivos de levaduras pueden ser utilizados en quesos blandos con moho blanco y quesos con maduración en superficie y quesos con cortezas mixtas. La levadura crecerá fundamentalmente sobre la superficie del queso. Su función es

- neutralizar la superficie de la cuajada
- evitar el sabor amargo (por la actividad aminopeptidasa).
- para inhibir contaminantes.

Para productos tipo Kefir, la levadura es utilizada en combinación con bacterias ácido lácticas mesófilas y termófilas y es ideal para productos batidos, líquidos y firmes. Este producto está desarrollado para ser utilizado en la producción de quesos con base de leche.

Dosis recomendada

1U a 2U/1.000 l. de leche ó 100 Kg. de queso fresco.

2U para 1.000 l de leche para productos tipo Kefir.

LAF-3

Información de Producto

Versión: 14 PI EU ES 22-03-2021

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.

Directivas para su uso

Añadir el cultivo a la leche antes de cuajar y/o aplicar a la superficie del queso unas pocas horas después de salar, por lavado o aplicación con spray. Para la inoculación directa de la leche, no se requiere tomar especiales precauciones.

Para la aplicación en superficie: :

- 1) Suspender el contenido del sobre en 1 litro de agua.
- 2) Agitar bien antes de usar.

Una suspensión preparada utilizando un litro de agua es suficiente para aprox. 250 Kg. de queso, y debe ser utilizada el mismo día de la preparación.

Para productos tipo Kefir: Añadir la leche junto al cultivo DVS® de bacterias ácido lácticas mientras se llena el tanque.

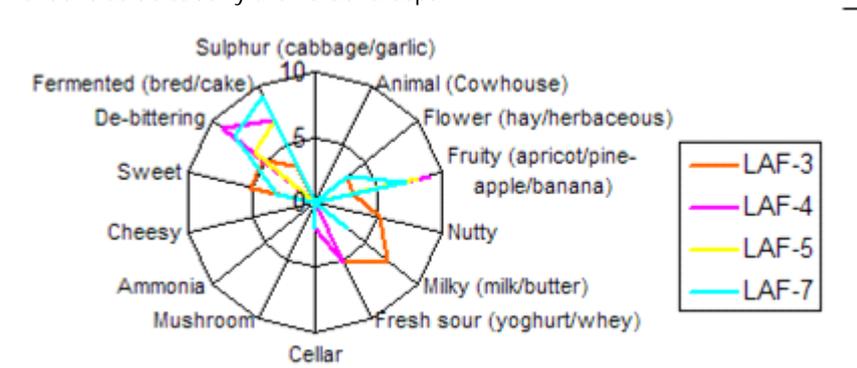
Gama

Varias especies de levaduras (cepas puras o mezclas) con diferentes características pueden encontrarse en la gama SWING®. Por favor, contacte con su representante de ventas local para mayor información.

Información técnica

Perfil de aroma

Tendencias de sabor y aroma de la cepa



LAF-3

Información de Producto

Versión: 14 PI EU ES 22-03-2021

Physiological Data

	LAF-3	LAF-4	LAF-5	LAF-7
Perfil de aroma	suave mantequilla	fuerte afrutado/	medio afrutado	ligeramente levadura/afrut
Formación de CO ₂	bajo	medio/alto	medio	medio/alto
Actividad Aminopeptidasa	medio	alto	medio	alto
Crecimiento a 12 °C	alto	alto	alto	medio
Tolerancia a NaCl	muy alto	bajo	bajo	medio
Temperatura	Min. 2-4 °C, max. 35 °C, opt. 20-30 °C			
Perfil de Fermentación	- lactosa - galactosa	+ lactosa + galactosa	+ lactosa + galactosa	- lactosa + galactosa

Otra información

Dependiendo de la combinación del cultivo, el perfil de aroma del producto tipo Kefir se desarrollará durante el tiempo de vida.

Métodos analíticos

Los métodos de referencia y analíticos están disponibles bajo petición.

Información dietética

Kosher: Kasher Lácteo exclu. Pascua
Halal: Certificado
VLOG: Conforme

Legislación

Los cultivos SWING® de Chr. Hansen cumplen con los requerimientos generales de seguridad alimentaria establecidos por el reglamento 178/2002. Los microorganismos de maduración son reconocidos de forma general como seguros.

El producto está destinado a ser utilizado en alimentos.

Seguridad alimentaria

Ninguna garantía de seguridad alimentaria está implícita o inferida en caso de que este producto se utilice en aplicaciones distintas de las indicadas en la sección Uso.

La seguridad alimentaria del producto alimenticio final: El producto fabricado con este producto es responsabilidad exclusiva del usuario de este producto, y Chr. Hansen renuncia a toda responsabilidad en relación con la seguridad alimentaria de dicho producto alimenticio final.

Si tiene preguntas sobre seguridad alimentaria, póngase en contacto con su representante de Chr. Hansen para obtener ayuda.

Etiquetado

Etiquetado recomendado "cultivo de levaduras", 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 ®.

LAF-3

Información de Producto

Versión: 14 PI EU ES 22-03-2021

Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita más información.

Información adicional

El producto está disponible en cajas con 10 artículos

Información GMO

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

LAF-3 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 LAF-3 o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

* Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

** Reglamento (CE) n° 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.

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.