

## CR-520

### Información de Producto

Versión: 8 PI EU ES 09-10-2019

### Descripción

Un cultivo adjunto con una mezcla definida que potencia la intensidad general del aroma en el queso, acentuando las notas importantes del aroma. Potencia los aromas equilibrados, suaves, redondos y limpios y suprime los aromas no deseados como los aromas agrios, amargos y planos. El cultivo contiene una cepa productora de nisina que produce la lisis bacteriana.

### Composición del cultivo:

Lactobacillus species

Lactococcus lactis subsp. lactis

No Material: 704718

Tamaño: 10X475 U

Tipo: Bolsa (s) en caja

Color: Blanco a marrón

Formato: F-DVS

Aspecto Físico: Gránulos congelados

### Almacenaje y manipulación

< -45 °C / < -49 °F

### Vida útil

Como mínimo 12 meses desde la fecha de fabricación cuando se almacena siguiendo las recomendaciones.

### Aplicación

#### Uso

El cultivo es principalmente utilizado en la producción de quesos donde normalmente se utilizan bacterias ácido lácticas mesófilas. El cultivo es utilizado especialmente en quesos Cheddar y quesos Continentales (sin corteza), quesos bajos en grasa y quesos que contienen grasa vegetal.

Altas concentraciones de nisina pueden tener una influencia negativa sobre el crecimiento de Propionibacteriaceae. En caso de utilizar en queso de tipo Suizo, Maasdammer o emmenthaler, debe realizarse una validación de todas las combinaciones de cultivos antes de su uso industrial. Cualquier cambio en los parámetros de producción, ingredientes y rotación de cultivos puede tener un efecto sobre la concentración de nisina producida y debe ser validada antes de la implementación.

#### Dosis recomendada

La dosis recomendada para ensayos iniciales es 475 - 950U para 10.000 litros de leche.

#### Directivas para su uso

El cultivo de maduración es añadido a la cuba del queso junto al cultivo iniciador normal, al principio del periodo de pre-maduración. Sacar el cultivo del congelador justo antes de su utilización. No descongelar. Desinfectar el envase antes de abrir. Abrir el envase y añadir los gránulos congelados directamente en el producto pasteurizado. Agite suavemente la mezcla durante 10-15 minutos para distribuir el cultivo homogéneamente. Para más información sobre aplicaciones específicas, por favor, consulte nuestros catálogos técnicos y recetas recomendadas.

### Gama

Los cultivos incluidos en esta serie son CR-213, CR-312, CR-319, CR-520 y CR-540.

### Información técnica

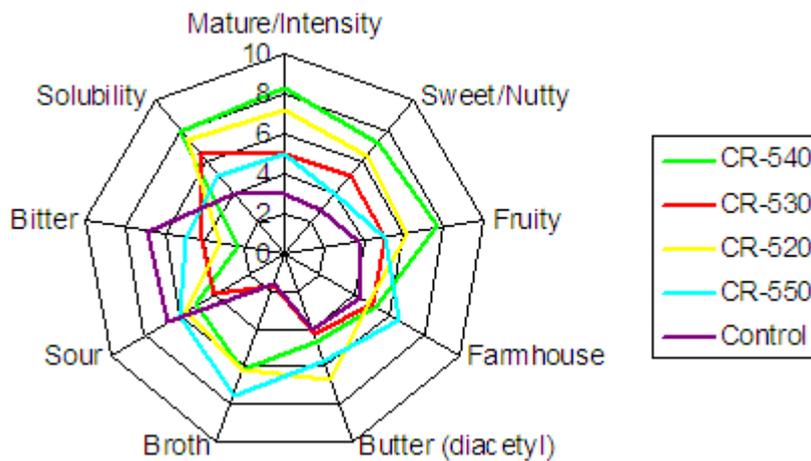
#### Perfil de aroma

Queso continental bajo en grasa, de 9 semanas.

## CR-520

Información de Producto

Versión: 8 PI EU ES 09-10-2019



### Métodos analíticos

Los métodos de referencia y analíticos están disponibles bajo petición.

### Información dietética

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

### Legislación

Chr. Hansen cumple con los requerimientos generales de seguridad alimentaria establecidos por el Reglamento 178/2002/EC. Las bacterias ácido lácticas son reconocidas de forma general como seguras y pueden ser utilizadas en alimentos, sin embargo, para aplicaciones específicas recomendamos que consulte la legislación nacional.

El producto está destinado a ser utilizado en alimentos.

### Seguridad alimentaria

No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.

### Etiquetado

Etiquetado recomendado "cultivo ácido láctico" o "cultivo iniciador", 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 ®.

### Servicio técnico

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

**CR-520**

Información de Producto  
 Versión: 8 PI EU ES 09-10-2019

**Información GMO**

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

CR-520 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 CR-520 o el alimento que se utiliza para producir \*\*. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

\* Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.  
 \*\* Reglamento (CE) nº 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 Alérgenos**

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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	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](http://www.eur-lex.europa.eu).