

FD PCA-3

Información de Producto

Versión: 9 PI EU ES 12-04-2021

Descripción

Cepas de mohos seleccionados con origen en la fabricación tradicional de queso. El cultivo SWING® PC es un ingrediente esencial en el proceso de maduración de los quesos con moho blanco por su papel en la coloración de la superficie del queso, en la contribución al aroma y textura, además de la protección contra contaminantes.

Composición del cultivo:

Penicillium candidum

No Material:	660450	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 12 meses desde la fecha de fabricación cuando se almacena siguiendo las recomendaciones.

Aplicación

Uso

Las cepas pueden ser utilizadas en quesos blandos con características lácticas, tipo Camembert/Brie, Tomme, quesos blandos fabricados con UF, quesos blandos estabilizados y queso blandos con cuajada enzimática. Este producto está desarrollado para ser utilizado en la producción de quesos con base de leche.

Dosis recomendada

4U/1.000 l. de leche ó 100 Kg. de queso fresco.

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.

FD PCA-3

Información de Producto

Versión: 9 PI EU ES 12-04-2021

Directivas para su uso

El cultivo de moho es añadido a la leche antes de cuajar y/o aplicar sobre la superficie del queso por lavado o aplicación con spray. Si ambos métodos de inoculación son utilizados se recomienda utilizar la mitad de la dosis para cada inoculación.

Para inocular la leche directamente:

- 1) Suspender los conidios contenidos en el sobre en 1 litro de agua estéril.
- 2) Agitar bien antes de usar.

Añadir la suspensión a la cuba durante el llenado.

Para aplicación por spray o lavado:

- 1) Diluir la suspensión en agua estéril con 1% de sal (NaCl).
- 2) Agitar bien antes de usar.

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

Gama

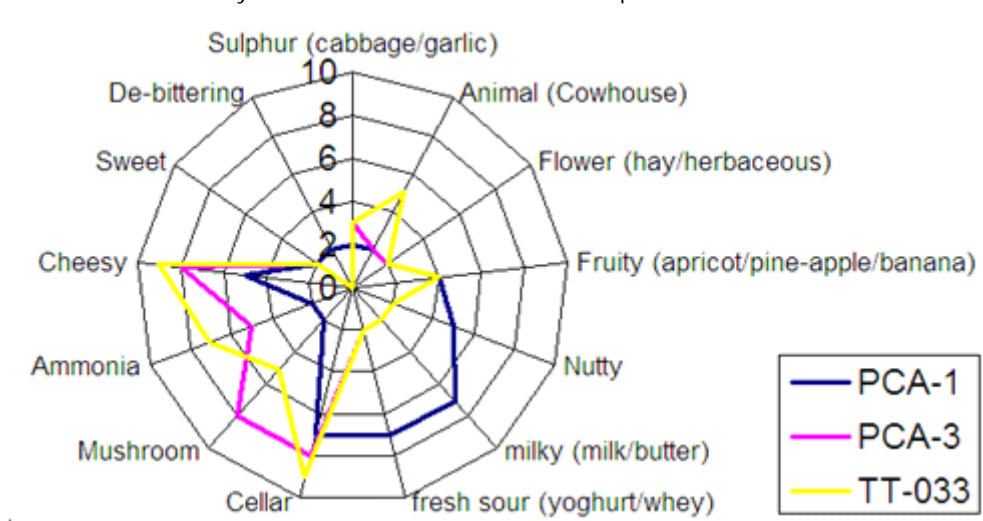
Varias especies de mohos con diferentes características pueden encontrarse en la gama SWING®. Por favor, contacte con su representante de ventas local para mayor información.

Información técnica

Perfil de aroma

Tendencias de sabor y aroma de la cepa

Evaluación de aroma y sabor hecho sobre un modelo de queso madurado a 12 °C.



FD PCA-3

Información de Producto

Versión: 9 PI EU ES 12-04-2021

Physiological Data

	PCA-1	PCA-3	TT-033
Sabor y aroma	leche (mantequilla, suero)	setas, gran aroma de queso	establo, alto aroma de ajo, persistente
Blancura del micelio	muy blanco	blanco	blanco
Velocidad de crecimiento	lento	rápido	rápido
Algura del micelio	muy corto	medio	medio
Densidad del micelio	medio	alto	alto
Proteolisis	débil	media	alta
Lipolisis	medio	medio	medio
Otras propiedades	muy buena maduración del queso	anti moho alto aroma	cepas duras, aroma medio
Temperatura de crecimiento	min. 2-5°C, max.30°C, opt. 20-30°C		

Métodos analíticos

Los métodos de referencia y analíticos están disponibles bajo petición.

Información dietética

Kosher: Kosher 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 maduración de queso", sin embargo, la legislación puede variar. Por favor, consulte la legislación local.

FD PCA-3

Información de Producto

Versión: 9 PI EU ES 12-04-2021

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 mas información.

Información adicional

El producto está disponible en cajas con 25 artículos

Información GMO

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

FD PCA-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 FD PCA-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.

FD PCA-3

Información de Producto

Versión: 9 PI EU ES 12-04-2021

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)	No
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.