

BB-12®

Información de Producto

Versión: 7 PI EU ES 09-10-2019

Descripción

Cultivo termófilo.

El cultivo es una cepa individual definida con una larga historia de uso seguro. Una importante documentación clínica sobre posibles beneficios para la salud están disponibles bajo requerimiento, así como certificados de identificación y certificados de sanidad y origen.

BB-12® es una marca registrada de Chr. Hansen.

Composición del cultivo:

Bifidobacterium

| | | | |
|--------------|-------------------|-----------------|---------------------|
| No Material: | 704822 | Color: | Blanco a marrón |
| Tamaño: | 10X500 g | Formato: | F-DVS |
| Tipo: | Bolsa (s) en caja | 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 se utiliza principalmente en la producción de productos lácteos probióticos. El cultivo puede ser utilizado en combinación con otros cultivos de ácido láctico como yogur o cultivos aromáticos mesofílicos (tipo LD). Una evaluación de riesgos y control de puntos críticos ha sido desarrollada para productos lácteos fermentados. Para otras aplicaciones una evaluación de riesgos debería ser completada antes de que el producto sea liberado para la venta ya que los riesgos para la seguridad alimentaria son distintos de los productos fermentados.

Dosis recomendada

Se recomienda que BB-12® sea inoculado de acuerdo con el recuento de células probióticas deseado en el producto final. Esto está influido por el tiempo de vida del producto, el pH y la temperatura de almacenamiento del producto final. Para los productos fermentados, la interacción con otras cepas además del tiempo y la temperatura de fermentación pueden también afectar al recuento final de células probióticas.

Directivas para su uso

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

La cepa individual BB-12® está disponible en forma congelada y liofilizada. También hay disponibles mezclas con BB-12® para producción de leche fermentada probiótica. Todas ellas han sido compuestas para proporcionar un alto recuento de BB-12® en el producto final cuando se aplican de acuerdo con nuestras recomendaciones.

BB-12®

Información de Producto
Versión: 7 PI EU ES 09-10-2019

Información técnica

Otra información

BB-12® es anaerobio (ligeramente tolerante al oxígeno). El crecimiento de BB-12® depende una buena interacción con otras cepas fermentadoras. El cultivo no crecerá en leche por sí mismo, pero puede crecer lentamente en leche a temperaturas entre 37-43°C (98 - 109°F) en sinergia con cultivos fermentadores. BB-12® convierte lactosa en L+ ácido láctico y ácido acético.

BB-12® es muy estable y tiene una alta resistencia hacia ácidos en productos lácteos fermentados.

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.

El etiquetado con el nombre de las cepas probióticas es posible previo acuerdo de utilización de marca registrada. Por favor, consulte con su representante local para más información.

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 GMO

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

BB-12® no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

BB-12®

Información de Producto

Versión: 7 PI EU ES 09-10-2019

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 BB-12® 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.