

L. casei 431®

Información de Producto

Versión: 10 PI EU ES 06-01-2021

Descripción

Cultivo termófilo ácido láctico.

El cultivo es una cepa simple definida y tiene una larga historia de uso seguro. Documentación clínica sobre posibles beneficios para la salud están disponibles bajo requerimiento. L. casei 431® es una marca registrada de Chr. Hansen. L. casei 431® es también conocido como CRL-431.

Composición del cultivo:

Lactobacillus paracasei

No Material:	704824	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 es utilizado en la producción de productos lácteos probióticos. El cultivo puede ser utilizado sólo o en combinación con otros cultivos de ácido láctico, como Bifidobacterium, L. acidophilus, Streptococcus thermophilus y cultivos de yogur.

Una evaluación de riesgos APPCC ha sido desarrollado para productos lácteos fermentados. Para otras aplicaciones debe realizarse una evaluación de riesgos antes de que el producto salga a la venta ya que los riesgos de seguridad alimentaria pueden diferir de los riesgos asociados a los productos fermentados.

Dosis recomendada

Se recomienda que el cultivo sea inoculado de acuerdo con la velocidad de acidificación deseada y el recuento de células deseado en el producto final. Este puede estar influido por la interacción con otras cepas/cultivos además de otros parámetros como la leche base, la temperatura de fermentación y tiempo de fermentación. El recuento en el producto final puede también estar afectado por el pH, temperatura de almacenamiento y caducidad.

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.

L. casei 431® Probio-Tec®

Información de Producto

Versión: 10 PI EU ES 06-01-2021

Información adicional sobre uso

En condiciones de temperaturas de almacenamiento aceleradas y altos niveles de ácido málico, las bacterias heterofermentativas facultativas como *L. paracasei* son capaces de producir gas. Además, esta especie es capaz de degradar algunos colorantes alimentarios sintéticos (colorantes azoicos) que pueden provocar la decoloración del producto, especialmente a temperaturas de almacenamiento elevadas.

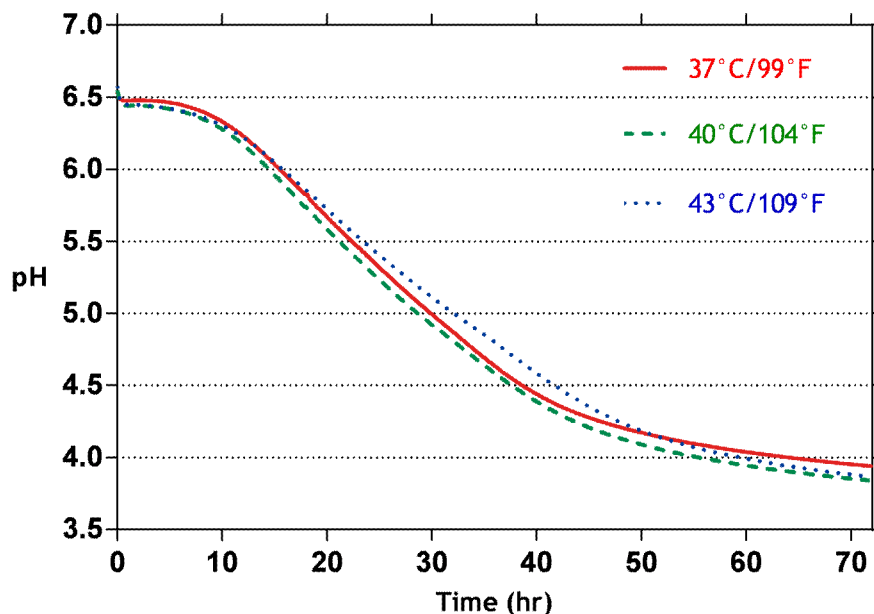
Por favor, consulte con su representante local de Chr. Hansen por la intención específica de utilizar este cultivo en productos con preparaciones de frutas añadidas que contienen altos niveles de ácido málico como cereza ácida y ruibarbo y/o en productos con colorante alimentario sintético (colorante azoico) añadidos.

Gama

L.casei-431® está disponible en forma congelada y liofilizada.

Información técnica

Curva de acidificación



Condiciones de fermentación:

Leche desnatada reconstituida (14 %) con la adición de 4 % de glucosa

(90°C, 60 minutos)

Inoculación: 0.01 %

Métodos analíticos

Los métodos de referencia y analíticos están disponibles bajo petición.

Información dietética

Kosher:

Kosher Lácteo exclu. Pascua

Halal:

Certificado

VLOG:

Conforme

Legislación

L. casei 431® Probio-Tec®

Información de Producto

Versión: 10 PI EU ES 06-01-2021

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 más información.

Información GMO

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

L. casei 431® 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 L. casei 431® 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.

L. casei 431® Probio-Tec®

Información de Producto

Versión: 10 PI EU ES 06-01-2021

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)	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.