

FreshQ® Cheese 2

Información de Producto

Versión: 4 PI EU ES 12-11-2019

Descripción

Los cultivos FreshQ® son combinaciones de las bacterias ácido lácticas tradicionales que promueven la inhibición de levaduras y mohos en los productos lácteos fermentados. El efecto se obtiene a través de la participación activa en la fermentación natural.

Composición del cultivo:

Lactobacillus fermentum

No Material:	717511	Color:	Blanco a ligeramente rojizo o marrón
Tamaño:	20X500 U	Formato:	FD-DVS
Tipo:	Sobre (s) en caja	Aspecto Físico:	Granulado

Almacenaje y manipulación

-18 °C / 0 °F

Vida útil

Como mínimo 24 meses desde la fecha de fabricación cuando se almacena siguiendo las recomendaciones. A +5°C (41°F) la caducidad es de como mínimo 6 semanas.

Información sobre patente* Pendiente de patente

Aplicación

Uso

Los cultivos son añadidos en combinación con el cultivo iniciador normal en la producción de productos lácteos fermentados. Los cultivos han sido desarrollados para su aplicación en queso.

En condiciones de almacenamiento prolongado a temperaturas aceleradas, las bacterias heterofermentativas como *Lb. fermentum* son capaces de producir gas. La capacidad de producir gas es más pronunciada en presencia de preparaciones de frutas. Por favor consulte con su representante de Chr. Hansen respecto al uso concreto de este cultivo.

Dosis recomendada

Por razones sanitarias y de funcionalidad, los sobres enteros deben ser utilizados para cada aplicación, y las dosis de inoculación deben ser ajustadas al número más adecuado de sobres según el tamaño del lote. Puede ser necesario utilizar más de lo recomendado en la tabla que aparece a continuación para mantener la recomendación de utilizar sobres completos para algunos tamaños de lotes.

Dependiendo del tipo de queso, se utilizarán entre 7-11 litros de leche por Kg. de queso. Debido a este factor de concentración, en algunos casos, puede que sea posible disminuir la dosis hasta 500U/10.000 litros (ó 2.600 galones de leche) y seguir teniendo una buena protección. Sin embargo, recomendamos siempre comenzar con la dosis completa.

Dosis de inoculación recomendada

Cantidad de leche a inocular	5,000 l/ 1,300 gal	10,000 l/ 2,600 gal	20,000 l/ 5,200 gal
Cantidad de cultivo DVS	500 U	1,000 U	2,000 U

FreshQ® Cheese 2

Información de Producto

Versión: 4 PI EU ES 12-11-2019

Directivas para su uso

Sacar el cultivo del congelador justo antes de su utilización. No descongelar. Desinfectar el envase antes de abrir. Abrir el sobre y añadir los gránulos liofilizados directamente al producto pasteurizado mientras se agita suavemente. Agitar la mezcla durante 10-15 minutos para distribuir el cultivo homogéneamente. La temperatura recomendada de incubación depende de la aplicación en la que se va a utilizar el cultivo. Para más información sobre aplicaciones específicas, por favor, consulte nuestros catálogos técnicos y recetas recomendadas.

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.

Información GMO

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

FreshQ® Cheese 2 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 FreshQ® Cheese 2 o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

FreshQ® Cheese 2

Información de Producto

Versión: 4 PI EU ES 12-11-2019

* 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 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
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.