

# Produktspezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	<b>GEO 13 LYO</b>
<b>Beschreibung</b>	Ein Schlüsselfaktor bei der Reifung von Käse, Geotrichum implantiert sich sehr schnell auf der Käsoberfläche (zuerst) und hat einen synergistischen Effekt auf die Implantation in einer neutralen Umgebung
<b>Zusammensetzung</b>	Geotrichum candidum
<b>Eigenschaften</b>	<p>GEO 13 LYO ist ein Zwischenprodukt hefeartige/schimmelartige Form. Schnelle Entsäuerung von Quark durch Milchsäurestoffwechsel Säure aufgrund des schnellen Wachstums (24-48 Stunden) eines ausgewählten, leicht zu kontrollierende Oberflächenflora. Enzymatische Aktivität ist schwach im Vergleich zu Penicillium candidum, aber Aroma und Geschmacksentwicklung ist ausgezeichnet. Verbessert die Einnistung von Corynebakterien durch Neutralisation der Säure und Produktion von Wachstumsstimulanzien. Verbessert das Finale Aussehen des Käses, weniger dichter "Filz" des Penicillium-Oberflächenflora, reduzierte Proteolyse (weniger Ammoniak) und Schadstoffkontrolle.</p>
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bei -18°C
<b>Gebrauch</b>	<p>Die Einarbeitung in die Milch beschleunigt die Aktivität der Geotrichum. Gefriergetrocknete Präsentationen können direkt in die Milch geimpft, ohne Rehydratation. Allerdings muss gefriergetrocknetes Geotrichum reaktiviert werden (16 Stunden bei + 4°C) Sprühen/Nebeln oder in der Reservemischung im Reiferaum.</p> <p>Wir übernehmen keine Haftung bei unberechtigten Anwendung</p>

## Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Ziegenkäse	1 - 2 Dosen / 1.000 l Milch
Camembert-Typ	1 Dosis / 500 l Milch
Brie-Typ	1 Dosis / 500 l Milch
Gereifter Spezialkäse	1 Dosis / 500 l Milch

## GMO Status:

**GEO 13 LYO** besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU)1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

## Mikrobiologische Spezifikationen

Anzahl der Zellen	8.0E+07 KBE / Dosis Toleranz: Mindest. 7,2E+7 KBE / Dosis
Aerobe Verunreinigungen	< 100 KBE/g
Enterobakterien	<10KBE/g
Hefen und Fremd Formen	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	<10KBE/g
Koagulase-positiv Staphylokokken	< 10 KBE/g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

\* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware gewährleistet.

## Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
X		Milch (einschließlich Lactose)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

\*verwendet als Fermentationsnährstoff und verstoffwechselt durch die Mikroorganismen während des Produktionsprozesses.