

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Bergkäsekultur alpd300
Beschreibung	Mesophile/thermophile Kultur für Bergkäse mit leichter Lochbildung und butterigem Geschmack. Die Kultur kombiniert eine gute Fermentationsaktivität mit einem verbesserten Reife- und Geschmacksprofil aufgrund ihrer hohen biologischen Vielfalt.
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher: Lactococcus lactis subsp. cremoris) Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus) Lactobacillus helveticus Lactobacillus lactis
Eigenschaften	Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	12 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$
Gebrauch	Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozessmilch zugeben.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Bergkäse	10 - 15 DCU / 100 l

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Direktbeimpfung

Testmedium: Rekonstituierte Magermilch mit 10% Trockenmasse Erhitzt bei 110 ± 3 °C für 20 min
Fermentation: Impfmenge: 6,25 DCU / 100 l Impf- und Bebrütungstemperatur: 35 °C Delta pH: 0,7 nach 6,5 h

GMO Status:

alpd300 besteht weder aus GVO, enthält GVO noch wird es gemäß den Definitionen der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 aus GVO hergestellt.

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500KbE / g
Enterokokken	< 10 / g
Hefen und Schimmel	< 10 / g
*Staphylococcus aureus	< 10 / g
*Salmonellen	neg. / 25 g
*Listerien	neg. / 25 g
Bifidobakterien	$\geq 6,0E+09$ KBE/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. MTG-Gewürze stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.