

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Rotschmiere FR13
Beschreibung	Aromaentwickelnde und färbende Kultur für Käse. Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver
Zusammensetzung	Brevibacterium linens, Trägerstoff. Dextrose
Eigenschaften	<p>Corynebakterien, besonders Brevibacterium linens wachsen auf der Käsoberfläche wegen ihres aeroben Charakters und Salzresistenz. Jedoch sind diese Organismen säuresensitiv und benötigen zum Wachstum einen höheren pH-Wert als 5,50. - Brevibacterium linens erzeugt eine orangefarbene Färbung, die sich auf der Oberfläche von Weichkäse mit Oberflächenschimmel oder geschmierter Oberfläche entwickelt.</p> <ul style="list-style-type: none">- Diese Stämme spielen eine wichtige Rolle bei der Reifung aufgrund ihrer enzymatischen Aktivitäten und ihrer Fähigkeit zur Aromabildung, vor allem Schwefelaroma.- Bildung einer natürlichen, gefärbten Oberfläche, Bildung von charakteristischen Aromen- Eingesetzt in Verbindung mit Geotrichum oder Penicillium können verschiedene Käsetypen mit unterschiedlicher Oberflächenflora hergestellt werden - Kontaminantenkontrolle- Aufgrund ihrer schnellen Entwicklung erzeugen die Stämme von FR13 in kurzer Zeit ein Schwefelaroma-Profil und reduzieren die Anzahl der Reifebehandlungen. Diese spezifischen Eigenschaften ermöglichen eine höhere Produktivität sowie Qualitätsverbesserung. Außerdem ist die erhaltene Färbung sehr stabil.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	Beimpfung in Milch vor dem Laben. Verdünnung zur Verwendung in Sprays: Es wird empfohlen, Rehydrieren Sie den gesamten Inhalt des Beutels in einer sterilen isotonischen Lösung (0,9% NaCl) angereichert oder mit 0,1 % Trypton und/oder 0,1 % Glucose. Diese Lösung kann maximal 16h bei 5°C +/- 1°C gelagert werden. Wir übernehmen keine Haftung bei unberechtigter Anwendung

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Mindest-Impfwerte: Milch, falls vorher geimpft. laben	1 Dosis / 500 Liter 2 Dosis / 100 Liter Milch (oder 50 kg Käse) mit direkter Oberflächenapplikation.
Die angegebenen Impfmengen sind als Richtlinien. Ergänzungskulturen können erforderlich sein, abhängig von Technologie, Fettgehalt und Produkteigenschaften erwünscht. Bei unzulässiger Anwendung übernehmen wir keine Haftung	

GMO Status:

FR13 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	$\geq 3,8E+10$ KBE / Dosis
Aerobe Verunreinigungen	< 100 KBE/g
Enterobakterien	< 10 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE/g
*Staphylococcus aureus	neg. 1 / 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	