

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	KM-Mix
Beschreibung	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
Zusammensetzung	Candida krusei Kluveromyces marxianus Trägerstoff: Dextrose
Eigenschaften	KM-Mix ist eine Reifekultur für den Einsatz im Sauermilchquark. Candida krusei und Kluveromyces marxianus wurden als natürliche Sekundärflora auf gut durchgereiften Harzer Käsen gefunden und werden sowohl im Quark als auch beim Ausformen eingesetzt.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C
Gebrauch	Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydrieren (10-15 h vor den Gebrauch in 50 ml sterilem Wasser -100 ml Flasche auflösen und auf 100 ml auffüllen, Lösung max. 3 Tage im Kühlschrank haltbar) und der Kesselmilch vor dem Einlaben zugeben

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Sauermilchquark	1 Beutel per 8.000 l Kesselmilch

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.

GMO Status:

KM-Mix 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.

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

* 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. Der Hersteller stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.