

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Kefir DA
Beschreibung	konzentrierte, gefriergetrocknete Direktstarter/ multi-species- Kultur aus Kefirknollen
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. Leuconostoc sp. Streptococcus thermophilus Lactobacillus sp. Kefir Hefe Kefir Knollen Mikroflora (nicht genetisch modifiziert)
Eigenschaften	Zur Herstellung von Kefir mit mildem Kefirgeschmack, geringer Viskosität und leichter Gasbildung
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°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
Kefir	1 Beutel / 100 l Prozessmilch

Direktbeimpfung

Testmedium: Rekonstituierte Magermilch mit 10 % Trockenmasse Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / 100 l Impf- und Bebrütungstemperatur: 23 °C

GMO Status:

Kefir DA 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

Gesamtkeimzahl Milchsäurebakterien	$\geq 1.0 \text{ E}+10/\text{g}$
Kefir-Hefen	$1.0 \text{ E}+4 \sim 1.0 \text{ E}+7 / \text{g}$
Coliforme	$< 10 / \text{g}$
Fremdschimmel	$< 10 / \text{g}$
*Staphylococcus aureus	neg. / 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 ($>10\text{mg} / \text{kg}$)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

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