

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Lb. casei vegan (LC11 - 2 g)
Beschreibung	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
Zusammensetzung	Lb. casei
Eigenschaften	- Kräftig säuernde Kultur zur Säuerung von pflanzenbasierten Milchen und Musen
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bis zum Ende MHD bei -18°C, alternativ 2 Monate bei <8°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
Säuerung von Mandel, Nussmuss, Soja, Erbsen- und Lupinenmus	1 Beutel / 50 kg

GMO Status:

LC11 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.September2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Geeignet für die Herstellung veganer Lebensmittel nach Definitionsempfehlung der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22.04.2016

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

*Nicht-Milchsäurebakterien < 5000 / g
*Enterokokken < 100 / g
*Staph. 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	