

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Linens W
Beschreibung	gefriergetrocknete Kultur für den Direkteinsatz
Zusammensetzung	Brevibacterium linens
Eigenschaften	Linens W ist eine Oberflächenreifungskultur mit kräftig orangeroter Färbung. Sie ist salztolerant, säuresensitiv (pH-Minimum: 6,0) und wächst nur schwach bei niedrigen Temperaturen (< 10°C). Aufgrund ihrer proteolytischen und lipolytischen Aktivität trägt sie zur Aromaentwicklung im Käse bei. Linens W wird zur Oberflächenreifung von Rotschmierkäse, aber auch als Zusatzkultur bei der Herstellung von Weichkäsen mit Außenschimmel eingesetzt.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydratisieren (in 0,25 l steriler, 3%iger NaCl-Lösung suspendieren; Lösung max 8 Tage im Kühlschrank haltbar). Suspension der Kesselmilch vor dem Einlaben dem Käsequark, dem Schmierwasser oder der Sprühflüssigkeit zugeben. Es ist zu beachten, dass je Ansatz der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, damit eine gleichbleibende Produktqualität gewährleistet ist.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Rotschmierkäse	1 Dosis per 2 - 4 l Schmierwasser
Weißschimmelkäse	1-3 Dosis / 500 Liter Kesselmilch

Die angegebenen Impfmengen sind als Richtlinien. Ergänzungskulturen können erforderlich sein, abhängig von Technologie, Fettgehalt und Produkteigenschaften. Bei unzulässiger Anwendung übernehmen wir keine Haftung

GMO Status:

Linens W 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

Keimzahl	≥ 1,0E+10 / Dosis
Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g
Enterobakterien	< 10 / g
Hefen	<1000 / g
Schimmelpilze	< 10 / g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE / g
Enterokokken	< 10 / g
Koagulase-positiv Staphylokokken	< 1 / g
Bacillus cereus	<1 / g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g
Listeria monocytogenes	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	

Als Allergenkennzeichnung sind immer lokale Vorschriften zu beachten. Die Anforderungen können von Land zu Land variieren.