

# Produktspezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	<b>Joghurt Mischkultur MY 800</b>
<b>Beschreibung</b>	Gefriergetrockneter konzentrierter Milchsäurestarter für die direkte Bottich-Impfung von Milch und Milchgrundlagen
<b>Zusammensetzung</b>	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus Träger: Saccharose Maltodextrine
<b>Eigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gefriergetrocknete Form erleichtert die Lagerung und Umgang mit Kulturen.</li><li>MY 800 ist eine Mischung aus ausgewählte Stämme für die Direktimpfung von Milch, sie wurden sorgfältig ausgewählt und kombiniert, um Ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden von Säure, Textur und Geschmack.</li><li>- Kulturen im MY 800 bewirkt eine schnelle Ansäuerung auf pH 4,70 - 4,60 und dann, langsamere Ansäuerung, um einen niedrigeren pH-Wert zu erreichen. Dies Charakteristik ermöglicht eine gute pH-Kontrolle für einen konstanten optimiertes Qualitätsprodukt</li></ul>
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bei 4°C
<b>Gebrauch</b>	<p>Bei einer Temperatur &lt; 4 °C in trockener Atmosphäre lagern. Wenn bei negativer Temperatur gelagert, halten Sie den Beutel bei Raumtemperatur 30 bis 60 Minuten vorher Öffnung. Wenn nicht, ist die Leistung der Kultur betroffen. Längere Exposition bei Raumtemperatur wird die Leistungen reduzieren. Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Kultur liegt in Pulverform vor. Direkt zum hinzufügen bei der Herstellung von Milch, sobald die Rührflügel im Bottich mit Milch bedeckt ist. Schaum und Luft vermeiden.</p> <p>Wichtige Empfehlungen: Wenn das Produkt eine feste Masse gebildet hat, sollte es Verworfen werden. Um eine Kontamination mit Bakteriophagen zu verhindern alle Arbeitsmittel desinfizieren. Wir übernehmen keine Haftung bei unberechtigtem Anwendung</p>

## Anwendungsbeispiel

<b>Produkt</b>	<b>Impfmenge</b>
Fermentierte Milch Reblochon-Typ Spezialitäten Weichkäse, halbharter Käse	20 DCU / 100 l Milch 5 - 8 DCU / 100 l Milch 5 - 8 DCU / 100 l Milch
Temperatur: 42°C 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:

**MY 800** 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

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KbE / g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE / g
Hefen und Schimmel	< 10 KbE / g
Enterokokken	< 100 KbE / g
Clostridiensporen	< 10 KbE / g
Coagulase positive Staphylokokken	< 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)	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.