

Spezifikation Marzyme XT220 (mikrobielles Lab)

Produktbezeichnung	Marzyme XT220
Beschreibung	Flüssiges Enzym, das durch die Fermentation von Mucor miehei hergestellt wird. Marzyme XT220 gehört zur Gruppe der Gerinnungsmittel mikrobiellen Ursprungs und wird bei der Käseherstellung als Alternative zu tierischen Gerinnungsmitteln verwendet.
Zusammensetzung	Mucor miehei Protease, Natriumchlorid , Essigsäure, Natriumbenzoat (E211), Natriumazetat
Eigenschaften	Marzyme XT220 legt durch Abspaltung des Kappa Caseins die Milch dick. Sorgt bei der Käsereifung für eine spezifische Proteolyse. Die empfohlenen Herstellungsparameter für den Gebrauch des Marzyms (Anfangszeit, Gerinnungszeit, Schneiden des Bruchs, ect.) ähneln denen, die bei Einsatz von Lab erhalten werden.
Verpackung	LDPE-Flaschen / Glasflaschen braun
Füllmenge	50ml, 250ml, 500ml, 1000ml
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Gebrauch	Die Bedingungen hängen von der angewandten Technologie und den gewünschten Eigenschaften des Endproduktes ab. Lab hat eine doppelte Wirkung im Käseherstellungsverfahren: <ul style="list-style-type: none"> • Hydrolyse des Kappa Caseins, welches die Milchgerinnung erzeugt • Proteolytische Aktivität während der Käsereifung.
Lagerung	Lichtgeschützt, kühl 2-8°C

Anwendungsempfehlung

Gesäuerter Frischkäse:	300 - 900 IMCU
Gereifter Milchquark:	1000 - 1800 IMCU
Schnittkäse:	2600 - 3300 IMCU
Stabilisierter halbharter Käse, ungekocht gepresst Käse	3600 - 5200 IMCU
Gekochter Presskäse:	2900 - 5200 IMCU
Cheddar und Italienisch halbharter Käse:	5100 - 5900 IMCU

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz wird keine Gewährleistung übernommen werden.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Standardwerte

Untersuchung

*aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 / ml
*Coliforme	< 1 / ml
*Anaerobe sulfitreduzierende Sporenbildner	< 1 / ml
*anaerobe, gasproduzierende Sporen	< 1 / ml
*Hefen	< 10 / ml
*Schimmel	< 10 / ml
*Coagulase positive Staphylokokken	< 1 / ml
*Salmonellen	neg. / 25 ml
*Listeria monocytogenes	neg. / 25 ml

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Cultor Deutschland gewährleistet.

Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa

Allergene	Ja	nein
Weizen		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		X

Marzyme XT220 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.

Stand: 10.07.2021

MTG-Gewürze; Am Poltermühlenteich 3; 09224 Grüna; [Tel:03718101794](tel:03718101794); www.mtg-gewuerze.de