

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Mischkultur Feta F001
Beschreibung	Gefriergetrockneter konzentrierter Milchsäurestarter für den direkten Bottich-Impfung von Milch und Milchgrundlagen
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher: Lactococcus lactis subsp. cremoris) Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus), Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Trägerstoff: Maltodextrin
Eigenschaften	Mesophile/thermophile Kultur, geeignet für Weißkäse in Salzlake. Bietet das richtige Säuerungsprofil sowohl für traditionelle als auch für UF-Technologien und verleiht dem Käse einen sauberen, ausgewogenen Geschmack.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei 4°C
Gebrauch	Bei einer Temperatur < 4 °C in trockener Atmosphäre lagern. Wenn bei negativer Temperatur gelagert, akklimatisieren Sie den Beutel bei Raumtemperatur 30 bis 60 Minuten. Wenn nicht, ist die Leistung der Kultur verringert. Längere Lagerung bei Raumtemperatur kann die Leistung der Kultur reduzieren. Direkt hinzufügen in die Milch, sobald die Rührflügel im Bottich mit Milch bedeckt ist. Schaum und Luft vermeiden! Wichtige Empfehlungen: Wenn die Kultur in der Tüte eine feste Masse gebildet hat, sollte sie verworfen werden.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Weißkäse / Feta-Typ mit Kuhmilch gemacht	10 DCU / 100 l Fassmilch
Weißkäse / Feta-Typ mit Schafsmilch gemacht	1-2 DCU / 100 l Fassmilch

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:

Mischkultur Feta 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
Enterobakterien	< 10 KBE / g
Hefen und Schimmelpilze	< 10 KBE / g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE / g
Enterokokken	< 100 KBE / g
Koagulase-positiv Staphylokokken	< 10 KBE / 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)	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	

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