

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	P. roqueforti PA
Beschreibung	Gefriergetrocknete Kultur zum direkten Animpfen der Prozessmilch
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. laktis Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus Träger: Saccharose Maltodextrine
Eigenschaften	P. roqueforti PA ist eine sehr schnell wachsende Schimmekultur mit Medium proteolytisch und lipolytisch Aktivität. Käse mit P. roqueforti PA sind innen grau bis grün marmoriert. Charakteristische Eigenschaften sind das sehr milde Aroma, leicht zähe Konsistenz, sehr wenig Feuchtigkeitsverlust und lange Haltbarkeit. P. roqueforti PA kann allein oder in Mischungen zum Beispiel mit P. roqueforti PV für milde Blauschimmelkäse sowie für Blau- und Weißschimmel Käse verwendet werden.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei 4°C
Gebrauch	Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydrieren (10 - 15 h vor Gebrauch in 500 ml sterilem Wasser dispergieren (1-l-Flasche) und auf 1 l auffüllen. Die Lösung maximal 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren, hinzufügen zur Milch vor der Labzugabe.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Blauschimmelkäse, blau / Weißschimmelkäse	1 - 2 Dosis / 500 l Bottich Milch (8-10mg/10L Milch)
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:

P. roqueforti PA 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.