

# Produktspezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	<b>Probat 222</b>
<b>Beschreibung</b>	Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch Klassische, mesophile DL-Mehr-Species-Kultur
<b>Zusammensetzung</b>	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
<b>Eigenschaften</b>	Schnellsäuernde Kultur für die Herstellung von Käse, Frischkäse, Sauermilchprodukten und Sauerrahmbutter. Probat 222 bildet überwiegend L(+)-Milchsäure. Durch die schnelle Citratvergärung wird ein mittleres Aroma (Diacetyl) und rasch CO <sub>2</sub> gebildet.
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bei -18°C
<b>Gebrauch</b>	Vor dem Öffnen desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70 %ig). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozeßmilch zugeben. Es ist zu beachten, daß der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten.

## Anwendungsbeispiel

<b>Produkt</b>	<b>Impfmenge</b>
Sauer- und Buttermilch	10 - 20 DCU / 100 l
Frischkäse	5 - 20 DCU / 100 l
Schnittkäse	15 - 40 DCU / 100 l
Butter	20 - 50 DCU / 100 l

## GMO Status:

**Probat 222** 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.