

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Schnittkäse Kultur ALP ohne Loch
Beschreibung	Gefriergetrocknete, Definierte Mehrspezieskultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher: Lactococcus lactis subsp. cremoris) Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus) Lactobacillus helveticus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis
Eigenschaften	Mittelschnell bis schnell säuernde, nicht citratvergärende Kultur für die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Durch den Zusatz von Lb. helveticus und Lb. lactis besitzt diese Kultur, im Gegensatz zu rein mesophilen Kulturen, eine höhere proteolytische Aktivität, was zur Geschmacksverbesserung bei Schnitt- und Hartkäse beiträgt.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	Beimpfung in Milch vor dem Laben. Verdünnung zur Verwendung in Sprays: Es wird empfohlen, Rehydrieren Sie den gesamten Inhalt des Beutels in einer sterilen isotonischen Lösung (0,9% NaCl) angereichert oder mit 0,1 % Trypton und/oder 0,1 % Glucose. Diese Lösung kann maximal 16h bei 5°C +/- 1°C gelagert werden. Wir übernehmen keine Haftung bei falscher Anwendung

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Schnittkäse Hartkäse	10 – 15 DCU / 100 l Kesselmilch 7 – 10 DCU / 100 l Kesselmilch

GMO Status:

Schnittkäse Kultur ALP 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

Anzahl der Zellen	$\geq 3,8E+10$ KBE / Dosis
Aerobe Verunreinigungen	< 100 KBE/g
Enterobakterien	< 10 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	< 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	