

## Produktspezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	<b>Schnittkäse-Kultur Alp D</b>
<b>Beschreibung</b>	Konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur für direkte Impfung von Prozessmilch; Definierte Mehrartenkultur
<b>Zusammensetzung</b>	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher: Lactococcus lactis subsp. cremoris) Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus) Lactobacillus helveticus Lactobacillus lactis
<b>Eigenschaften</b>	Mesophile/thermophile Kultur für Berg-, Schnitt- und Hartkäsesorten mit leichter Lochbildung und butterigem Geschmack. Die Kultur kombiniert eine gute Fermentationsaktivität mit einem verbesserten Reife- und Geschmacksprofil aufgrund ihrer hohen biologischen Vielfalt.
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bei -18°C
<b>Gebrauch</b>	Öffnungsbereich mit Ethanol (ca. 70 %) desinfizieren. Aufschneiden und Kultur hinzufügen. Milch unter aseptischen Bedingungen verarbeiten. Produkt vor Entnahme gut Mischen

## Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Schnittkäse Hartkäse	10 DCU / 100 l Milch (20mg/5L Milch)  7-10 DCU / 100 l Milch (15-20mg/5L Milch)

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:

**Alp D** 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

### Untersuchung der Kultur

Streptokokken	1,0 (0,5-5,0)E+10 KBE / g
Laktobazillen	1,0 (0,5-5,0)E+09 KBE / g
Lactokokken	1,0 (0,5-5,0)E+11 KBE / g

Lc. diacetylactis	1,0 (0,5-5,0)E+09 KBE / g
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.