

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Schnittkäse Kultur AL-D
Beschreibung	Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher: Lactococcus lactis subsp. cremoris) Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetilactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus) Lactobacillus helveticus Lactobacillus lacti
Eigenschaften	Mesophile/thermophile Kultur für 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.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	Nehmen Sie die Tüte kurz vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Die Tüte vor dem Öffnen mit Chlorwasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel desinfizieren (ggf. mit einem Papiertuch trocken tupfen, um ein Verklumpen um die Tütenöffnung zu verhindern). Sobald die Tüte geöffnet ist, geben Sie die Kultur direkt in die pasteurisierte Mischung. Rühren Sie etwa 15 bis 30 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, um Schaum und Lufteintrag in die Milch zu vermeiden. Der gesamte Inhalt der Tüte muss verwendet werden, um eine konstante Produktqualität zu gewährleisten.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Schnittkäse	10-15 DCU / 100 l

Die angegebenen Beimpfungsmengen sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach Technologie und gewünschten Produkteigenschaften kann eine zusätzliche Menge an Kulturen erforderlich sein. Die Anwender dieses Produkts müssen ihre eigene Risikobewertung durchführen, um (i) die Eignung des Produkts auf der Grundlage der Prozessparameter des Anwenders zu bestimmen und (ii) festzustellen, ob das Produkt für den beabsichtigten Verwendungszweck geeignet ist.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Testmedium: Sterilisierte rekonsituierte Milch (9,5 % Feststoff) Für 30 Min. bei 99 °C erhitzt

Fermentation: Impfmenge: 10 DCU / 100 l (1 Beutel / 500 l) Impf- und

Bebrütungstemperatur: 37 °C pH nach 5 h \leq 5,90

Weißes bis braunes rieselfähiges Pulver ohne weiteres Fremdmaterial; typischer Geruch eines fermentierten Produktes; die Farbe kann von Batch zu Batch variieren.

GMO Status:

Schnittkäse Kultur AL-D besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Reinheit und rechtlicher Status

Die regionalen Bestimmungen sollten immer in Bezug auf den Status dieses Produkts beachtet werden, da die Gesetzgebung bezüglich des Verwendungszwecks von Land zu Land unterschiedlich sein kann.

Mikrobiologische Spezifikationen

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Enterokokken	< 100 KbE/g
Hefen und Schimmel	< 10 KbE/g
*Staphylococcus aureus	< 10 KbE/g
*Clostridiensporen	< 10 KbE/g
*Salmonellen	neg. / 25 g
*Listerien	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.