

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Thermophile Käsekultur TK-TA52
Beschreibung	Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus) Trägerstoff: Saccharose Maltodextrin
Eigenschaften	Thermophile Kultur mit mäßiger Säuerungsgeschwindigkeit, geeignet für stabilisierte Weichkäsetechnologien und angepasst an den langen Reifungsprozess und den hohen pH-Wert beim Entformen (> 5,10).
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	18 Monate ab Produktionsdatum bei ≤ 4 °C
Gebrauch	Bei Temperaturen < 4 °C in trockener Atmosphäre lagern. Bei Lagerung bei Minustemperatur den Beutel vor dem Öffnen 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn nicht, wird die Leistung der Kultur beeinträchtigt. Eine längere Exposition bei Raumtemperatur verringert die Leistung. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob die Kultur in Pulverform vorliegt. Direkt in die Herstellungsmilch zugeben, sobald die Rührflügel des Bottichs mit Milch bedeckt sind. Schaum- und Lufteintrag in die Milch vermeiden. Wichtige Empfehlungen: Wenn das Produkt eine feste Masse gebildet hat, sollte es entsorgt werden. Um die Kontamination durch Bakteriophagen unter Kontrolle zu halten, stellen Sie sicher, dass Anlagen und Geräte in regelmäßigen Abständen mit geeigneten Produkten gereinigt und desinfiziert werden, um die Bakteriophagenkonzentration zu begrenzen. Vermeiden Sie jedes System, das einen Teil der Endprodukte zum Anfang der Verarbeitungslinie zurückbringt, um die Phagenvermehrung zu begrenzen. Wir übernehmen keine Haftung im Falle einer nicht ordnungsgemäßen Anwendung.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Weichkäse	5 - 10 DCU / 100 l Kesselmilch
Schnittkäse	1,25 - 5 DCU / 100 l Kesselmilch

Die angegebenen Impfmengen sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften können Ergänzungskulturen erforderlich sein.

Wir übernehmen keine Haftung im Falle einer nicht ordnungsgemäßen Anwendung

GVO Status:

TK-TA52 besteht gemäß den Definitionen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates nicht aus genetisch veränderten Organismen, enthält sie nicht und wird nicht daraus hergestellt vom 22. September 2003.

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE/g
Koagulase-positiv	< 10 KBE/g
Staphylokokken	
Listeria monocytogenes	neg. / 25 gr
Salmonella spp.	neg. / 25 gr

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	

Reinheit und Rechtsstatus

TK-TA52 erfüllt alle EU-Lebensmittelvorschriften. Bezüglich des Status dieses Produkts sollten immer andere lokale Vorschriften zu Rate gezogen werden, da die Gesetzgebung bezüglich seiner Verwendung in Lebensmitteln von Land zu Land unterschiedlich sein kann.