

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	VEGE 003
Beschreibung	Eine Mischung aus definierten Stämmen von Milchsäurebakterien zur direkten Beimpfung und Fermentation von pflanzlichen Lebensmitteln und Getränken. Bakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Eigenschaften	Kultur mit mesophilen Hauptkomponenten - Direktbeimpfung
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei 4°C
Gebrauch	Desinfizieren Sie den Beutel vor dem Öffnen mit gechlortem Wasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel (tupfen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Papiertuch trocken, um ein Verklumpen um die Beutelöffnung herum zu vermeiden). Sobald der Beutel geöffnet ist, gießen Sie die Kultur direkt in die pasteurisierte Mischung. Etwa 15 bis 30 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit rühren, um das Eindringen von Schaum und Luft zu vermeiden. Um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten, muss der gesamte Inhalt der Tüte gut verrührt werden.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Gemüse/Pflanzen Dosis	10 - 20 DCU / 100 l

Die angegebenen Impfmengen sind als Richtwerte zu betrachten. Wir übernehmen keine Haftung im Falle einer nicht ordnungsgemäßen Anwendung. Je nach Technologie, Protein, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften können

Ergänzungskulturen erforderlich sein

GMO Status:

VEGE 003 besteht weder aus GVO, enthält GVO noch wird es gemäß den Definitionen der EU-Verordnungen 1829/2003 und Allergene 1830/2003 aus GVO hergestellt.

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

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.