

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Weichkäse Direktstarter Kultur
Beschreibung	Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Streptococcus thermophilus Trägerstoff: Saccharose, Maltodextrin
Eigenschaften	Heterofermentative Farmhouse Kultur mit mesophilen Hauptkomponenten - Direktbeimpfung
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei 4 °C
Gebrauch	Bitte trocken lagern bei ≤ 4 °C. Falls bei < 0 °C gelagert wurde, die Tüten vor dem Öffnen 30 – 60 Minuten bei Raumtemperatur liegenlassen. Ansonsten ist die Aktivität der Kultur vermindert. Verlängertes Lagern bei Raumtemperatur vermindert ebenfalls die Aktivität der Kultur. Vor Einsatz ist zu prüfen, daß die Kultur pulverförmig ist. Direkt zur Prozeßmilch hinzugeben, sobald das Rührwerk der Wanne/des Tanks mit Milch bedeckt ist. Schaum- und Luftbildung in der Milch vermeiden. Wichtige Empfehlungen: Falls das Produkt eine feste Masse gebildet hat, muß es vernichtet werden. Um Phagenkontamination zu vermeiden, muß sichergestellt sein, daß die Produktionsanlagen und -räume mit geeigneten Mitteln in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert werden. Das System darf darüber hinaus Teile des Endproduktes nicht an den Beginn der Herstellungslinie zurückbringen, um eine Phagenverbreitung zu begrenzen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Weichkäse	2 DCU / 50 Kesselmilch
Schnittkäse Quark	2 DCU / 100 Kesselmilch
Saure Sahne/Schmand	2 DCU / 50 Kesselmilch

GMO Status:

Weichkäse Direktstarter 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

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.