

## Produktspezifikation

<b>Produktbezeichnung</b>	vegane Joghurtkultur Starterkultur 11
<b>Beschreibung</b>	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
<b>Zusammensetzung</b>	Lb. casei
<b>Eigenschaften</b>	- Kräftig säuernde Kultur zur Säuerung von pflanzenbasierten Milchen und Musen
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bis zum Ende MHD bei -18°C, alternativ 2 Monate bei <8°C
<b>Gebrauch</b>	Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozessmilch zugeben.

## Anwendungsbeispiel

<b>Produkt</b>	<b>Impfmenge</b>
Säuerung von Mandel, Nussmuss, Soja, Erbsen- und Lupinenmus	1 Beutel / 100 L

## GMO Status:

vegane Joghurtkultur Starterkultur 11 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.  
Geeignet für die Herstellung veganer Lebensmittel nach Definitionsempfehlung der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22.04.2016

## Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

*Nicht-Milchsäurebakterien < 5000 / g
*Enterokokken < 100 / g
*Staph. aureus < 10 / 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	