

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	PC NEIGE LYO
Beschreibung	Reifung / Reifekultur aus Sporen von Penicillium candidum. ist der gebräuchliche Name von Penicillium camemberti. Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.
Zusammensetzung	Penicillium Candidum
Eigenschaften	-PC NEIGE LYO 10 D erzeugt mittlere Höhe und hohe Myceldichte, schnelles Wachstum. -PC NEIGE LYO 10 D erzeugt eine mittlere Proteolyse und Lipolyse. Dieser Stamm kann in allen Substratsorten verwendet werden. -Durch PC NEIGE LYO 10 D wird das Aussehen des Käses optimiert, die Kultur fördert die Enzymproduktion und hemmt Kontaminanten. PC NEIGE LYO 10 D erzeugt eine weiße Oberfläche und gute Stabilität unter der Verpackung bei beschleunigtem Schimmelwachstum, Lagerstabilität und Aromabildung.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	Direktbeimpfung der Kesselmilch Zum Besprühen der Produkte wird empfohlen, den gesamten Inhalt der Tüte mit einem angereicherten Tryptonmedium (Natriumchlorid, Trypton, Glukose über 16 h bei 4 °C) zu rehydrieren. Diese Lösung kann maximal 16 Std. bei 5 °C +/- 1 °C gelagert werden. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Camembert	3 - 5 Dosis / 1.000 l Milch
Stabilisierter Brie	5 - 8 Dosis / 1.000 l Milch

GMO Status:

PC NEIGE LYO 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

Keimzahl 2,0E+09 CFU / Dosis
Schwankungsbreite: from 1,8E+09 to 4,0E+09 CFU
Aerobe kontaminanten < 100 KbE/g
Enterobacteriaceen < 10 KbE/g
Hefen und Fremdschimmel < 10 KbE/g
Enterokokken < 100 KbE/g
Clostridiensporen < 10 KbE/g
Coagulase positive Staphylokokken < 10 KbE/g
Listeria monocytogenes neg. / 25 g
Salmonellen spp. 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	

Danisco Cultor stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.

Reinheit und rechtlicher Status

PC NEIGE LYO erfüllt die von der EU-Gesetzgebung festgelegten Standards. Die nationalen Bestimmungen sollten stets hinsichtlich des Status dieses Produktes zu Rate gezogen werden, da die Gesetzgebung betreffend der Verwendung in Lebensmitteln von Land zu Land unterschiedlich sein kann.