

Produktspezifikation

| | |
|---------------------------|--|
| Produktbezeichnung | P. roqueforti PV |
| Beschreibung | Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch |
| Zusammensetzung | Penicillium roqueforti |
| Eigenschaften | <p>P. roqueforti PV ist eine sehr schnell wachsende Blauschimmelpilzkultur. Sie verfügt über starke proteolytische und lipolytische Aktivität sowie über hohe Salztoleranz. Mit P. roqueforti PV hergestellte Käse zeigen im Anschnitt eine intensive, dunkel blaugrüne Marmorierung.</p> <p>Charakteristisch sind ein sehr pikantes Aroma und eine sehr gute, cremige Konsistenz. Wasseraustritt ist möglich. Es besteht eine Neigung zu Bitterkeit.</p> <p>P. roqueforti PV kann für Blauschimmelkäse, wie z. B. Roquefort und kräftigen Gorgonzola eingesetzt werden.</p> |
| Verpackung | Verbundfolie aus PE, Al, PET |
| Mindesthaltbarkeit | siehe Etikett |
| Lagerung | 18 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$ |
| Gebrauch | Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydratisieren (10 - 15 h vor dem Gebrauch in 250 ml sterilem Wasser (500-ml-Flasche) dispergieren und auf 500 ml auffüllen; Lösung maximal 3 Tage im Kühlschrank haltbar) und der Kesselmilch vor dem Einlaben zugeben. |

Anwendungsbeispiel

| Produkt | Impfmenge |
|---|---|
| Blauschimmelkäse / Blau-/Weißschimmelkäse | 1 Dosis /500l Kesselmilch (5mg/10L Milch) |

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

GMO Status:

P. roqueforti PV besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Verordnung (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Keimzahl | $\geq 2,0E+09$ CFU / Dosis |
| 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 |
| Salmonellen spp. | neg. / 25 g |
| Listeria monocytogenes | neg. / 25 g |
| Auskeimzahl | ≥ 30 % |

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 | | Weizen | verwendet als Fermentationsnährstoff |
| X | | Glutenhaltiges Getreide | verwendet als Fermentationsnährstoff |
| | 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 | |