

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	PC SAM3 LYO
Beschreibung	Reifungs-/Reifungskultur aus Penicillium candidum-Sporen. Penicillium candidum ist der gewöhnliche Name von Penicillium camemberti. Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.
Zusammensetzung	Penicillium Candidum
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none">- Anti-Mukor-Stamm- Mittlere Höhe und Dichte,- sehr schnelles Wachstum,- An dieses schnelle Wachstum angepasste Proteolyse und Lipolyse.- PC SAM3 LYO kann auf allen Arten von Substraten verwendet werden, sogar auf stark mineralisierten Substraten. Es ist besonders geeignet, eine Schleimkontamination zu hemmen.- PC SAM3 LYO sorgt für ein weißes Erscheinungsbild und Stabilität unter der Hülle, Geschwindigkeit des Schimmelwachstums und Alterungsstabilität, enzymatische Aktivität, Aromaentwicklung und Hemmung von Verunreinigungen.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	18 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$ 6 Monate ab Versanddatum bei $+ 4\text{ °C}$
Gebrauch	Direktimpfung von Käseemilch Verdünnung zur Verwendung als Spray: Es wird empfohlen, den gesamten Inhalt des Beutels in einer sterilen isotonischen Lösung (0,9 % NaCl) zu rehydrieren, die mit 0,1 % Trypton und/oder 0,1 % Glucose angereichert ist oder nicht. Diese Lösung kann maximal 16 h bei $5\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ gelagert werden. Wir übernehmen keine Haftung im Falle einer nicht ordnungsgemäßen Anwendung.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Camembert Stabilisierter für Brie	1 Dosis / 250 l Milch
als Anti-Schleim-Überzug	1 Dosis / 200 Liter 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:

PC SAM3 LYO besteht gemäß den Definitionen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2003 nicht aus gentechnisch veränderten Organismen, enthält sie nicht und wird nicht daraus hergestellt September 2003.

Mikrobiologische Spezifikationen

Untersuchung der Kultur

Zellenanzahl	2.0E+9 KBE / Dosis
Toleranz:	von 1.8E+9 bis 4.0E+9 KBE
Aerobe Verunreinigung	< 100 KBE/g
Enterobakterien	< 10 KBE/g
Hefen und Fremd Formen	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE/g
Koagulase-positiv Staphylokokken	< 10 KBE/g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 gr
Salmonella spp.	neg. / 25 gr

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	
	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	