

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Rotschmiere SR-3
Beschreibung	Aromaentwickelnde und färbende Kultur für Käse. Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver
Zusammensetzung	Brevibacterium aurantiacum
Eigenschaften	<p>Bildung einer natürlichen, rotfarbenen Oberflächen Flora. Entwicklung charakteristischer Aromen und Geschmacksrichtungen.- wenn SR-3 zuvor in die Milch geimpft wurde. Lab ermöglicht ein gewisses Maß an Vorreifen. SR-3 erzeugt eine kräftig rote Pigmentierung und charakteristische Aromen durch schwefelhaltiges Amino Säuren</p>
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	bei -18°C
Gebrauch	<p>Beimpfung in Milch vor dem Laben. Verdünnung zur Verwendung in Sprays: Es wird empfohlen, Rehydrieren Sie den gesamten Inhalt des Beutels in einer sterilen isotonischen Lösung (0,9% NaCl) angereichert oder mit 0,1 % Trypton und/oder 0,1 % Glucose. Diese Lösung kann maximal 16h bei 5°C +/- 1°C gelagert werden. Wir übernehmen keine Haftung bei unberechtigte Anwendung</p>

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Mindest-Impfwerte: Milch, falls vorher geimpft.	1 Dosis / 500 Liter
laben	1 Dosis / 500 Liter Milch (oder 50 kg Käse) mit direkter Oberflächenapplikation.
Die angegebenen Impfmengen sind als Richtlinien. Ergänzungskulturen können erforderlich sein, abhängig von Technologie, Fettgehalt und Produkteigenschaften erwünscht. Bei unzulässiger Anwendung übernehmen wir keine Haftung	

GMO Status:

SR-3 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

Anzahl der Zellen	$\geq 3,8E+10$ KBE / Dosis
Aerobe Verunreinigungen	< 100 KBE/g
Enterobakterien	< 10 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	< 10 KBE/g
Enterokokken	< 100 KBE/g
Clostridien-Sporen	< 10 KBE/g
*Staphylococcus aureus	neg. 1 / 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	