Produktspezifikation

Produktbezeichnung	CHOOZIT® STAM 3 LYO
Beschreibung	Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Trägerstoff: Saccharose Maltodextrin
Eigenschaften	- Mischung aus konzentriertem Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, besonders entwickelt für die Weichkäseherstellung. – Direktbeimpfung
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	18 Monate ab Produktionsdatum bei <= 4 °C
Gebrauch	Bitte trocken lagern bei < 4 °C. Falls bei < 0 °C gelagert wurde, Tüten vor dem Öffnen 30 - 60 Minuten bei Raumtemperatur liegenlassen. Vor Einsatz ist zu prüfen, daß die Kultur pulverförmig ist. Direkt zur Prozeßmilch hinzugeben, sobald das Rührwerk der Wanne/des Tanks mit Milch bedeckt ist. Schaum- und Luftbildung in der Milch vermeiden.

Anwendungsbeispiel

Produkt	**Impfmenge**
Weichkäse	2,5 - 5 DCU / 100 l Kesselmilch

GMO Status:

CHOOZIT® STAM 3 LYO 50 DCU 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

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500KbE / g
Enterokokken	< 100 / g
Hefen und Schimmel	< 10 / g
*Staphylococcus 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)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

*verwendet als Fermentationsnährstoff und verstoffwechselt durch die Mikroorganismen während des Produktionsprozesses. Danisco Cultor stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.