

Produktspezifikation

Produktbezeichnung	Joghurt-MIX 215
Beschreibung	Gefriergetrocknete Kultur zur direkten Inokulation von Prozessmilch Definierte, thermophile Mehrartenkultur
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus acidophilus Bifidobacterium lacti
Eigenschaften	Joghurt-MIX 215 ist eine Mischung aus ausgewählten Stämmen für die direkte Bottich-Inokulation von Produktionsmilch. Diese Sorten wurden sorgfältig ausgewählt und kombiniert, um Ihren spezifischen Bedürfnissen in Bezug auf Säuerung, Textur und Geschmack gerecht zu werden.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Lagerung	12 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$
Gebrauch	Packung kurz vor Gebrauch aus dem Gefrierschrank nehmen. Desinfizieren Sie den Beutel vor dem Öffnen mit gechlortem Wasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel (tupfen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Papiertuch trocken, um ein Verklumpen um die Beutelöffnung herum zu vermeiden). Sobald der Beutel geöffnet ist, gießen Sie die Kultur direkt in die pasteurisierte Mischung. Rühren Sie etwa 15 bis 30 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass Schaum und Luft in die Milch gelangen.

Anwendungsbeispiel

Produkt	Impfmenge
Fermentierte Milch	1 - 2 DCU / 100 l (8-10mg/5L Milch)

GMO Status:

Joghurt-MIX 215 besteht weder aus GVO, enthält GVO noch wird es gemäß den Definitionen der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 aus GVO 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
Bifidobakterien	> = 6,0E+09 KBE/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. MTG-Gewürze stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.