DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207492-9.0DE

Materialnr. 50280

GEO 15 LIQ 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Beschreibung

Als Hauptelement bei der Käsereifung wächst Geotrichum sehr schnell auf der Käseoberfläche und hat danach einen synergistischen Effekt (mit Hefen) beim Wachstum auf der Flora wie Brevibacterium linens, die eine neutrale Umgebung erfordert.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Edelpilzkäse	1 - 2 Dosis / 1.000 l Milch
Ziegenmilchkäse	1 Dosis / 1.000 l Milch
Rotschmierekäse	2 Dosis / 1.000 l Milch
Rotschmierekäse	2 Dosis / 1.000 l Milch
Käse	

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.

Gebrauchsanleitung

Bei Zugabe zur Milch wird die Aktivität des Geotrichums gefördert. Das Produkt ohne Vorbehandlung direkt in der Milch oder Sprühlösung verwenden.
Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Zusammensetzung

Geotrichum candidum

Eigenschaften

GEO 15 LIQ 10 D wächst hefeartig.

Schnelle Entsäuerung des Bruchs durch Verstoffwechselung der Milchsäure aufgrund schnellen Wachstums (24 - 48 Std.) einer selektierten, leicht zu kontrollierenden Oberflächenflora. Die enzymatische Aktivität ist verglichen zum Penicillium candidum schwach, aber die Aroma- und Geschmacksbildung ist ausgezeichnet. Durch die Neutralisierung der Säure und die Bereitstellung von Produktwuchsstoffen wird das Wachstum von Corynebakterien gefördert. Das Aussehen des Käses wird optimiert: verringerte Proteolyse (weniger Ammoniak) und Kontrolle von Kontaminanten.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	8,0E+7 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	Min. 7,2E+7 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE / ml
Enterobacteriaceen	< 1 KbE / ml
Hefen und Fremdschimmel	< 1 KbE / ml
Enterokokken	< 10 KbE / ml
Clostridiensporen	< 10 KbE / ml
Coagulase positive Staphylokokken	< 1 KbE / ml
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

4 Monate ab Produktionsdatum bei +4 bis + 6 °C.
Nicht einfrieren.

Verpackung

Die Flüssigkulturen werden in Flaschen verpackt.
Die folgende Information wird auf jede Flasche gedruckt: Produktbezeichnung, Dosierung, Lotnummer und Mindesthaltbarkeit.

Die Informationen in diesem Dokument basieren auf unseren eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und sind nach unserem besten Wissen zuverlässig. Anwender sollten jedoch eigene Tests durchführen, um die Eignung unserer Produkte für ihre spezifischen Zwecke zu gewährleisten, und sicherstellen, dass die gesetzlichen Bestimmungen für den angestrebten Einsatz der Produkte eingehalten werden. Die in diesem Dokument gemachten Aussagen stellen keine direkte oder indirekte Garantie dar. Es wird keine Haftung für mögliche Patentverletzungen übernommen.

DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207492-9.0DE

Materialnr. 50280

GEO 15 LIQ 10 D

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Füllmenge

Verpackungseinheit: Karton mit 15 Flaschen

Reinheit und rechtlicher Status

GEO 15 LIQ 10 D erfüllt alle EU-Gesetzgebungen bezüglich Lebensmittel.

Andere Bestimmungen zur Lebensmittelkennzeichnung sollten stets hinsichtlich des Status dieses Produktes zu Rate gezogen werden, da die Gesetzgebung betreffend der Verwendung in Lebensmitteln von Land zu Land unterschiedlich sein kann.

Sicherheit und Handhabung

Sicherheitsdatenblatt ist auf Anfrage erhältlich.

Koscher Status

Kosher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

Halal Status

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

Allergene

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	anderes glutenhaltiges Getreide	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
	X	Milch (einschließlich Laktose)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg)	
	X	Lupine	
	X	Weichtiere	

Regionale Bestimmungen sollten stets zu Rate gezogen werden, da die Kennzeichnungsanforderungen zur Allergenetikettierung von Land zu Land unterschiedlich sein können.

Zusatzinformationen

ISO 9001 zertifiziert
FSSC 22000 zertifiziert

GMO Status

GEO 15 LIQ 10 D 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.

Die Informationen in diesem Dokument basieren auf unseren eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und sind nach unserem besten Wissen zuverlässig. Anwender sollten jedoch eigene Tests durchführen, um die Eignung unserer Produkte für ihre spezifischen Zwecke zu gewährleisten, und sicherstellen, dass die gesetzlichen Bestimmungen für den angestrebten Einsatz der Produkte eingehalten werden. Die in diesem Dokument gemachten Aussagen stellen keine direkte oder indirekte Garantie dar. Es wird keine Haftung für mögliche Patentverletzungen übernommen.