

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-15.1DE

Materialnr. 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Beschreibung

Konzentrierte, pelletiert tiefgefrorene Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch

Klassische, mesophile O-Mehrstamm-Kultur

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Saure Sahne u. Crème fraîche	10 - 20 DCU / 100 l
Dickmilch	10 - 20 DCU / 100 l
Frischkäse	5 - 15 DCU / 100 l
Weichkäse	10 - 20 DCU / 100 l
Schnittkäse	10 - 15 DCU / 100 l
Hartkäse	10 - 25 DCU / 100 l

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

Packung erst unmittelbar vor dem Beimpfen aus der Gefriertruhe entnehmen. Vor dem Öffnen desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70 %ig). Die Packung ist zu öffnen durch Einreißen an der Einreißkerbe im rechten Winkel zum Tütenrand. Kultur in gefrorenem Zustand unter aseptischen Bedingungen direkt in die Prozeßmilch geben. Es ist zu beachten, daß je Ansatz der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, damit eine gleichbleibende Produktqualität gewährleistet ist.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris

Eigenschaften

Mittelschnell säuernde, mesophile Starterkultur ohne CO₂- und Aromaentwicklung, da kein Citrat vergoren wird. Sie bildet L(+)-Milchsäure. CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU ist aufgrund ihrer komplexen Zusammensetzung sehr phagenresistent.

Sie säuert nicht so tief wie CHOOZIT 230 und CHOOZIT 240 und ist etwas empfindlicher gegenüber erhöhten Nachwärmtemperaturen.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Direktbeimpfung:

Testmedium:

Rekonstituierte Magermilch mit 9 % Trockenmasse
Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

Fermentation:

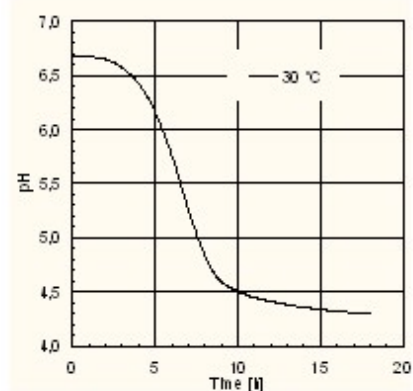
Impfmenge: 10 DCU / 100 l (1 Beutel / 5.000 l)
Impf- und Bebrütungstemperatur: 30 °C

Aktivität [pH]

nach 7 h / 30 °C

≤ 6,00

Standard acidification curve



PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-15.1DE

Materialnr. 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KbE / ml
Enterobacteriaceen	< 1 KbE / ml
Hefen und Schimmel	< 1 KbE / ml
Enterokokken	< 10 KbE / ml
Clostridien sporen	< 10 KbE / ml
Coagulase positive Staphylokokken	< 1 KbE / ml
Salmonellen spp.	neg. / 25 ml
Listeria monocytogenes	neg. / 25 ml

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -45 °C

Verpackung

PE-Schlauchbeutel

Reinheit und rechtlicher Status

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU erfüllt die von der EU-Gesetzgebung festgelegten Standards.

Die 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

Milch-Koscher

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)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	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

Die hier zusammengestellten Werte entsprechen den Ergebnissen aus den standardisierten Labor-Untersuchungen. Sie dienen ausschließlich zu Ihrer Orientierung. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Technologie andere Ergebnisse zu erwarten. Ferner können aufgrund des technischen Fortschritts und laufender Produktoptimierung Änderungen der Standardwerte erforderlich werden.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206589-15.1DE

MaterialNr. 13230032

CHOOZIT™ 220 FRO 500 DCU

CHOOZIT™ Cheese Cultures

GMO Status

CHOOZIT™ 220 FRO 500 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.