DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205723-19.0DE

Materialnr. 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch

Klassische, mesophile DL-Mehr-Species-Kultur

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Sauer- und Buttermilch	10 - 20 DCU / 100 l
Frischkäse	5 - 20 DCU / 100 l
Schnittkäse	15 - 40 DCU / 100 l
Butter	20 - 50 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

Vor dem Öffnen desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70 %ig). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen direkt in die Prozeßmilch geben. Es ist zu beachten, daß je Ansatz der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Eigenschaften

Schnellsäuernde Kultur für die Herstellung von Käse, Frischkäse, Sauermilchprodukten und Sauerrahmbutter. Probat 222 LYO 50 DCU bildet überwiegend L(+)-Milchsäure. Durch die schnelle Citratvergärung wird ein mittleres Aroma (Diacetyl) und rasch CO_2 gebildet.

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 / 500 l)
Impf- und Bebrütungstemperatur: 30 °C

Aktivität [pH] (6 h / 30 °C)	<= 5,85

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KbE / g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE / g
Hefen und Schimmel	< 10 KbE / g
Enterokokken	< 100 KbE / g
Clostridiensporen	< 10 KbE / g
Coagulase positive Staphylokokken	< 10 KbE / g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

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 205723-19.0DE

Materialnr. 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Reinheit und rechtlicher Status

Probat 222 LYO 50 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 die enthaltenen Allergene und daraus hergestellte Produkte (als zugegebene Komponente) an:

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.

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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205723-19.0DE

Materialnr. 11393062

Probat 222 LYO 50 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

Probat 222 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.

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.