

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205515-19.0DE

Materialnr. 13501063

### CHOOZIT® Helv A LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Beschreibung

Konzentrierte, thermophile gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch.

#### Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Hartkäse	0,2 - 4 D / 100 l
Schnittkäse	0,4 - 5 D / 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

Lactobacillus helveticus

#### Eigenschaften

CHOOZIT® Helv A LYO 2 D ist eine sehr robuste thermophile Starterkultur. Sie bildet L(+)- und D(-)-Milchsäure. Aufgrund ihrer hohen proteolytischen Aktivität eignet sich diese Kultur besonders als Zusatz für die Herstellung von aromaintensivem Hartkäse.

#### Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	>= 1,0E+10 CFU / g
Nicht-Milchsäurebakterien	< 500 KbE / g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE / g
Hefen und Schimmel	< 10 KbE / g
Enterokokken	< 100 KbE / g
Clostridien sporen	< 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

18 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

#### Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

#### Reinheit und rechtlicher Status

CHOOZIT® Helv A LYO 2 D 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

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 205515-19.0DE

Materialnr. 13501063

### CHOOZIT® Helv A LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### 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)	
	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.

#### GMO Status

CHOOZIT® Helv A LYO 2 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.