

PRODUCT DESCRIPTION - PD 213139-20.0DE

Materialnr. 13934073

P. roqueforti PA LYO 10 D

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Blauschimmelkäse / Blau- / Weißschimmelkäse	1 - 2 Dosis / 1.000 l Kesselmilch

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

Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydratisieren (10 - 15 h vor dem Gebrauch in 500 ml sterilem Wasser (1-l-Flasche) dispergieren und auf 1 l auffüllen; Lösung maximal 3 Tage im Kühlschrank haltbar) und der Kesselmilch vor dem Einlaben zugeben.

Zusammensetzung

Penicillium roqueforti

Eigenschaften

P. roqueforti PA LYO 10 D ist eine sehr schnell wachsende Schimmelpilzkultur. Sie verfügt über mittlere proteolytische and lipolytische Aktivität. Mit P. roqueforti PA LYO 10 D hergestellte Käse zeigen im Anschnitt eine grau-grüne Marmorierung. Charakteristisch sind ein sehr mildes, weniger pikantes Aroma, leicht zähe Konsistenz, sehr geringer Wasseraustritt und gute Haltbarkeit.

P. roqueforti PA LYO 10 D kann auch in Mischung mit z. B. P. roqueforti PV für milde Edelschimmelkäse, aber auch für Blau- und Weißschimmelkäse, eingesetzt werden.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Untersuchung der Kultur:

Keimzahl	> 2,0E+09 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE / g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE / g
Hefen und Fremdschimmel	< 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 $\leq -18\text{ °C}$

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

Reinheit und rechtlicher Status

P. roqueforti PA LYO 10 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 213139-20.0DE

MaterialNr. 13934073

P. roqueforti PA LYO 10 D

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	verwendet als Fermentationsnährstoff
X		anderes glutenhaltiges Getreide	verwendet als Fermentationsnährstoff
	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.

GMO Status

P. roqueforti PA LYO 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.