

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-21.0DE

Materialnr. 11393063

Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch

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 Beimpfungsmengen sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach Technologie und gewünschten Produkteigenschaften kann eine zusätzliche Menge an Kulturen erforderlich sein. Die Anwender dieses Produkts müssen ihre eigene Risikobewertung durchführen, um (i) die Eignung des Produkts auf der Grundlage der Prozessparameter des Anwenders zu bestimmen und (ii) festzustellen, ob das Produkt für den beabsichtigten Verwendungszweck geeignet ist.

IFF übernimmt in dieser Hinsicht keine Haftung.

Gebrauchsanleitung

Nehmen Sie die Tüte kurz vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Die Tüte vor dem Öffnen mit Chlorwasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel desinfizieren (ggf. mit einem Papiertuch trocken tupfen, um ein Verklumpen um die Tütenöffnung zu verhindern). Sobald die Tüte geöffnet ist, geben Sie die Kultur direkt in die pasteurisierte Mischung. Rühren Sie etwa 15 bis 30 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, um Schaum und Lufteintrag in die Milch zu vermeiden. Der gesamte Inhalt der Tüte muss verwendet werden, um eine konstante Produktqualität zu gewährleisten.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher:
Lactococcus lactis subsp. cremoris)
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Eigenschaften

Mesophile Kultur mit schneller Säuerung, mittlerem Diacetyl aroma und schneller CO₂-Produktion aufgrund der schnellen Zitratgärung. Eine Phagenalternative ist auf Anfrage erhältlich.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Direktbeimpfung:

Testmedium:

Sterilisierte rekonsituierte Milch (9,5 % Feststoff)
Für 30 Min. bei 99 °C erhitzt

Fermentation:

Impfmenge: 10 DCU / 100 l (1 Beutel / 1.000 l)
Impf- und Bebrütungstemperatur: 30 °C

pH-Wert nach 6 h / 30 °C ≤ 5,90

Weißes bis braunes rieselfähiges Pulver ohne weiteres Fremdmaterial; typischer Geruch eines fermentierten Produktes; die Farbe kann von Batch zu Batch variieren.

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
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

12 Monate ab Produktionsdatum bei ≤ -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-21.0DE

Materialnr. 11393063

Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Reinheit und rechtlicher Status

Die regionalen Bestimmungen sollten immer in Bezug auf den Status dieses Produkts beachtet werden, da die Gesetzgebung bezüglich des Verwendungszwecks von Land zu Land unterschiedlich sein kann.

Sicherheit und Handhabung

Sicherheitsdatenblatt ist auf Anfrage erhältlich.

Koscher Status

Koscher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

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	

Die regionalen Bestimmungen sollten immer vom Anwender dieses Produktes überprüft werden, da die Kennzeichnungsanforderungen zur Allergenetikettierung von Land zu Land unterschiedlich sein können.

Zusatzinformationen

Die in diesem Dokument angegebenen Werte entsprechen den Ergebnissen von standardisierten Labortests, die von IFF durchgeführt wurden. In der Praxis sind je nach Prüfmethode und Technologie andere Werte zu erwarten. Aufgrund von Weiterentwicklungen der Prüfverfahren und ständiger Produktverbesserungen kann es erforderlich sein, die Standardwerte in Zukunft zu ändern. Probat 222 LYO 100 DCU wird in einer FSSC-zertifizierten Produktionsanlage hergestellt.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205724-21.0DE

Materialnr. 11393063

Probat 222 LYO 100 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

Probat 222 LYO 100 DCU besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Ursprungsland

Deutschland