

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207393-13.0DE

Materialnr. 50305

DH LYO 100 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Hefen zur Entsäuerung bei der Käseherstellung und gereiften Rohwürsten.
Die Kultur ist ein gefrier-getrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	
gereifter Käse	1 Dosis / 1.000 l Milch
gereifte Rohwürste	1 Dosis / 1 l im Tauchbad
Kefir	1 - 10 Dosis / 100 l Milch

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

DH LYO 100 D sollte benutzt werden nach Suspension in reinem Wasser, physiologische Kochsalzlösung oder Trypton-Salz-Lösung (Temperatur < 30 °C).

DH LYO 100 D wird empfohlen hinzuzugeben :

- entweder über ein Tauchbad (bei Wurstwaren)
- oder Zerstäubung/Besprühung (bei Wurstwaren - Käse).

In beiden Fällen muss die Suspension/das Stoffgemisch homogen bleiben und es muss täglich ausgetauscht werden.

Zusammensetzung

Debaryomyces hansenii

Eigenschaften

Entwicklungspotential von DH LYO 100 D in Käsereifungsumgebung

- Schnelle Wachstumsfähigkeit, Vorbereitung des Substrats für säureempfindliche Organismen und Verhinderung des Wachstums von unerwünschten Schimmelkontaminanten
- Schnelle Neutralisierungsfähigkeit, Aromabildung und enzymatische Aktivität
- DH LYO 100 D ist kompatibel mit anderer gewünschter Flora während der Käseherstellung
- Kohlenhydratverstoffwechslung: Aufnahme von Zucker (rein aerob)
- Eiweißverstoffwechslung: caseolytische und aminopeptidasische Aktivität, wodurch Peptide und Aminosäuren entstehen
- Fettverstoffwechslung: Abbau von Triglyceriden

Physikalische/chemische Spezifikationen

Weißes bis braunes rieselfähiges Produkt mit dem typischen Geruch eines fermentierten Produkts, ohne Fremdstoffe gemäß der prozessdefinierten Risikominderung, die Farbe kann von Batch zu Batch variieren

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	1,0E+10 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	from 0,9E+10 to 2E+10 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Fremdhefen und Schimmel	< 10 KbE/g
Enterokokken	< 100 KbE/g
Clostridiensporen	< 10 KbE/g
Coagulase positive Staphylokokken	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207393-13.0DE

Materialnr. 50305

DH LYO 100 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$
 6 Monate ab Versanddatum bei $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, ohne die auf dem Etikett angegebene Haltbarkeit zu überschreiten.

Verpackung

Diese gefriergetrockneten Kulturen werden in Tüten verpackt.
 Jede Tüte ist mit folgender Information bedruckt: Produktname, Dosierung, Lotnummer und MHD bei -18 °C .

Füllmenge

Verpackungseinheit: Karton mit 50 Tüten

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

Kosher 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite ($> 10\text{ mg/kg}$)	
	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.
 DH LYO 100 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207393-13.0DE

Materialnr. 50305

DH LYO 100 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

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

Ursprungsland

Frankreich