DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206830-17.0DE

Materialnr. 13651055

Bulk Set Y 621 LYO 500 l

Bulk Set Culture

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Herstellung von 100 - 500 l Betriebskultur (BK)

Klassische, thermophile Mehr-Species-Kultur

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Joghurt stichfest	1,0 - 5,0 % BK
Joghurt gerührt	0,5 - 3,0 % BK
Trinkjoghurt	0,5 - 3,0 % BK

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 dem vorbereiteten Betriebskulturmedium zugeben.
Es ist zu beachten, daß der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten.

Zusammensetzung

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Eigenschaften

Schnelle und kräftige Joghurtkultur. Sie bildet L(+)- und D(-)-Milchsäure, eine große Menge an Polysacchariden und ein mittleres Aroma. Dadurch wird ein sehr cremiges, vollmundiges Sauermilchprodukt mit hoher Viskosität, aber ohne fadenziehende Eigenschaften, erzeugt.

Eine Phagenalternative ist auf Anfrage erhältlich.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Herstellung der Betriebskultur**:

Testmedium:
Rekonstituierte Magermilch mit 9 % Trockenmasse
Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

Fermentation:
Impfmenge: 1 Tüte / 500 l
Impf- und Bebrütungstemperatur: 42 °C

pH nach 6 h	<= 4,75
Typischer Wert für die Betriebskultur-Aktivität:	
pH-Wert nach 2 h / 42 °C	<= 5,40

** Unsererseits erfolgt keine organoleptische Prüfung der Betriebskultur aufgrund der Verwendung standardisierter Rohstoffe. Es wird jedoch dringend empfohlen, dieses aufgrund schwankender Rohstoffqualität und eventuell schwankender Technologie im Betrieb durchzuführen.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden [UM-]

Untersuchung der Kultur:

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g	[UM-030]
Enterobacteriaceen	< 1 / g	[UM-031]
Hefen und Schimmel	< 10 / g	[UM-017]
Enterokokken	< 10 / g	[UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / g	[UM-034]
Bacillus cereus*	< 10 / g	[UM-041]
Salmonellen*	neg. / 25 g	[UM-038]
Listerien*	neg. / 25 g	[UM-039]

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene gewährleistet.

Lagerung

18 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 206830-17.0DE

Materialnr. 13651055

Bulk Set Y 621 LYO 500 l

Bulk Set Culture

Reinheit und rechtlicher Status

Bulk Set Y 621 LYO 500 l 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 206830-17.0DE

Materialnr. 13651055

Bulk Set Y 621 LYO 500 l

Bulk Set Culture

GMO Status

Bulk Set Y 621 LYO 500 l 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.