DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207497-10.0DE

Materialnr. 50296

GEO13 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Geotrichum ist ein Hauptelement bei Käsereifung und wächst sehr schnell auf der Käseoberfläche.

Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Ziegenmilchkäse	1 - 2 Dosis / 1.000 l Milch
Camembert Typ	2 Dosis / 1.000 l Milch
Brie Typ	2 Dosis / 1.000 l Milch
Gereifter Spezialitätenkäse	2 Dosis / 1.000 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

Bei Zugabe zur Milch wird die Aktivität des Geotrichums gefördert. Die gefriergetrocknete Handelsform kann direkt in die Milch geimpft werden ohne Rehydratation. Jedoch muß der gefriergetrocknete Geotrichum (16 Std. bei +4 °C) vor Gebrauch in einem Spray/Nebel oder in der Vorratsmischung im Reifungsraum reaktiviert werden.

Zusammensetzung

Geotrichum candidum

Eigenschaften

- GEO13 LYO 2 D wächst zwischen hefe- und schimmelartig.

Schnelle Entsäuerung des Bruchs durch Verstoffwechselung der Milchsäure aufgrund schnellen Wachstums (24 - 48 Std.) einer selektierten, leicht zu kontrollierenden Oberflächenflora. Die enzymatische Aktivirät ist verglichen zum Penicillium candidum schwach, aber die Aroma- und Geschmacksbildung ist ausgezeichnet. Durch die Neutralisierung der Säure und die Bereitstellung von Produktwuchsstoffen wird das Wachstum von Corynebakterien gefördert. Das Aussehen des Käses wird optimiert: scheinbar geringere Myzeldichte der Penicillium Oberflächenflora, verringerte Proteolyse (weniger Ammoniak) und Kontrolle von Kontaminanten.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	8,0E+07 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	Min. 7,2E+7 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Hefen und Fremdschimmel	< 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.

Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C
6 Monate ab Versand bei 4 °C ohne Überschreitung des auf dem Etikett angegebenen Haltbarkeitsdatums.

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 207497-10.0DE

Materialnr. 50296

GEO13 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

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 20 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 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 Prüfart und Technologie andere Werte zu erwarten. Aufgrund von Weiterentwicklungen der Prüfverfahren und ständiger Produktverbesserungen kann es erforderlich sein, die Standardwerte in Zukunft zu ändern.
GEO13 LYO 2 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

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 207497-10.0DE

Materialnr. 50296

GEO13 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

GEO13 LYO 2 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

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.