

**Produktspezifikation**  
**Choozit PC Neige**



<b>Handelsbezeichnung</b>	<b>Choozit PC Neige LYO 1 Dosis</b>
<b>Artikel-Nr.</b>	50156-1
<b>Beschreibung</b>	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
<b>Zusammensetzung</b>	P. candidum Trägerstoff: Dextrose, wasserfrei
<b>Eigenschaften</b>	Choozit PC Neige erzeugt eine mittlere Höhe und hohe Myceldichte, schnelles Wachstum. Sie verfügt über mittlere proteolytische und lipolytische Aktivität. Durch PC Neige wird das Aussehen des Käses optimiert, die Kultur fördert die Enzymproduktion und hemmt Kontaminanten. Choozit PC Neige erzeugt eine weiße Oberfläche und gute Stabilität unter der Verpackung bei beschleunigtem Schimmelwachstum, Lagerstabilität und Aromabildung.
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Gebrauch</b>	Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydrieren (10-15 h vor Gebrauch in 50 ml sterilem Wasser -100 ml Flasche auflösen und auf 100 ml auffüllen, Lösung max. 3 Tage im Kühlschrank haltbar) und der Kesselmilch vor dem Einlaben zugeben.

### **Anwendungsbeispiele**

<b>Produkt</b>	<b>Impfmenge</b>
Weißschimmelkäse	2-5 Dosis per 1000 l Keselmilch
	bzw. 3-4 Dosis / 100 l frische SalzbädLösung
Blau-/Weißschimmelkäse	2-3 Dosis / Liter Sprühflüssigkeit

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Sie sind zur Vorbeugung oder Bekämpfung von Fremdschimmelbefall zu erhöhen. Je nach Produkte, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

erstellt: 25.05.2011	Geprüft: Insa Petersen 24.01.2025		
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Choozit PC Neige, 1Dosis		1/2

**Produktspezifikation**  
**Choozit PC Neige**



**Mikrobiologische Spezifikation**

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*Keimzahl	1,9 x10 <sup>9</sup> bis 4,0 x10 <sup>9</sup> kbE /Dosis
*Enterobacteriaceen	< 10 / g
*Enterokokken	< 100 / g
*Coagulase positive Staphylokokken	< 10 / g
*Anaerobe sulfitreduzierende Sporenbildner	< 10 / g
*Hefen	< 10 / g
*Fremdschimmel	< 10 / g
*Aerobe mesophile Gesamtflora	< 100 / g
*Salmonellen	neg. / 25 g
*Listerien	neg. / 25 g

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

**Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:**

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

**GMO Status:**

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
X		Milch (einschließlich Lactose)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

Choozit PC Neige besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (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 anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

erstellt: 25.05.2011		Geprüft: Insa Petersen 24.01.2025	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		Choozit PC Neige, 1Dosis	2/2