

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206700-15.0DE

Materialnr. 50474

### CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Beschreibung

Gefriergetrocknete, konzentrierte Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von Prozeßmilch

#### Gebrauchsanleitung

Bitte trocken lagern bei  $\leq 4$  °C. Falls bei  $< 0$  °C gelagert wurde, die Tüten vor dem Öffnen 30 - 60 Minuten bei Raumtemperatur liegenlassen. Ansonsten ist die Aktivität der Kultur vermindert. Verlängertes Lagern bei Raumtemperatur vermindert ebenfalls die Aktivität der Kultur. Vor Einsatz ist zu prüfen, daß die Kultur pulverförmig ist. Direkt zur Prozeßmilch hinzugeben, sobald das Rührwerk der Wanne/des Tanks mit Milch bedeckt ist. Schaum- und Luftbildung in der Milch vermeiden. Wichtige Empfehlungen: Falls das Produkt eine feste Masse gebildet hat, muß es vernichtet werden. Um Phagenkontamination zu vermeiden, muß sichergestellt sein, daß die Produktionsanlagen und -räume mit geeigneten Mitteln in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert werden. Das System darf darüber hinaus Teile des Endproduktes nicht an den Beginn der Herstellungslinie zurückbringen, um eine Phagenverbreitung zu begrenzen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

#### Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

#### Eigenschaften

- CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU wird verwendet zur zusätzlichen Aromabildung mit Diacetylbildung
- Direktbeimpfung von Milch und Rahm

Eine Phagenalternative ist auf Anfrage erhältlich.

#### 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

Gesamtkeimzahl	$\geq 2,0E+10$ KbE / DCU
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
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

#### Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei  $\leq 4$  °C

#### Verpackung

Die Tüten bestehen aus 3 Materialschichten (Polyethylen, Aluminium, Polyester). Jede Tüte ist wie folgt bedruckt: Produktname, Packungsgröße, Lotnummer und Mindesthaltbarkeitsdatum.

#### Füllmenge

Verkaufseinheit: 1 Karton mit 50 Tüten.

**PRODUCT DESCRIPTION - PD 206700-15.0DE**
**Materialnr. 50474**
**CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU**

CHOOZIT® Cheese Cultures

**Reinheit und rechtlicher Status**

CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU erfüllt die von der EU-Gesetzgebung festgelegten Standards.

Die nationalen Bestimmungen 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**

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)	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.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206700-15.0DE

Materialnr. 50474

### CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### GMO Status

---

CHOOZIT® MD 88 LYO 50 DCU besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.