

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207429-11.0DE**Materialnr. 66914****FR 13 LYO 10 D**

CHOOZI® Cheese Cultures

Beschreibung

Aroma- und farbbildende Kultur für Käse
Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Mindestimpfmengen:

1 Dosis / 1000 Liter Milch, wenn vor Labung beimpft wird,

2 Dosis / 1000 Liter Milch (oder 100 kg Käse) zur direkten Oberflächenbehandlung

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

Beimpfung der Milch gemeinsam mit Säuerungskultur vor dem Einlaben.

Zum Besprühen der Produkte wird empfohlen, den gesamten Inhalt der Tüte mit einem angereicherten Tryptonmedium (Natriumchlorid, Trypton, Glukose über 16 h bei 4 °C) zu rehydrieren. Diese Lösung kann maximal 16 Std. bei 5 °C +/- 1 °C gelagert werden.

Zusammensetzung

Brevibacterium linens
Trägerstoff. Dextrose

Eigenschaften

- Corynebakterien, besonders Brevibacterium linens wachsen auf der Käsoberfläche wegen ihres aeroben Charakters und Salzresistenz. Jedoch sind diese Organismen säuresensitiv und benötigen zum Wachstum einen höheren pH-Wert als 5,50.
- Brevibacterium linens erzeugt eine orangefarbene Färbung, die sich auf der Oberfläche von Weichkäse mit Oberflächenschimmel oder geschmierter Oberfläche entwickelt.
- Diese Stämme spielen eine wichtige Rolle bei der Reifung aufgrund ihrer enzymatischen Aktivitäten und ihrer Fähigkeit zur Aromabildung, vor allem Schwefelaroma.
- Bildung einer natürlichen, gefärbten Oberfläche, Bildung von charakteristischen Aromen
- Eingesetzt in Verbindung mit Geotrichum oder Penicillium können verschiedene Käsetypen mit unterschiedlicher Oberflächenflora hergestellt werden
- Kontaminantenkontrolle
- Aufgrund ihrer schnellen Entwicklung erzeugen die Stämme von FR 13 LYO 10 D in kurzer Zeit ein Schwefelaroma-Profil und reduzieren die Anzahl der Reifebehandlungen. Diese spezifischen Eigenschaften ermöglichen eine höhere Produktivität sowie Qualitätsverbesserung. Außerdem ist die erhaltene Färbung (leicht für FR 22 und stark für FR 13) sehr stabil.

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207429-11.0DE

Materialnr. 66914

FR 13 LYO 10 D

CHOOZI® Cheese Cultures

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	5,0E+10 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	from 3,8E+10 to 10,0E+10 CFU
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Hefen 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.

Lagerung

 18 Monate ab Produktionsdatum bei $\leq -18\text{ °C}$
 6 Monate ab Versand bei 4 °C ohne Überschreitung des auf dem Etikett angegebenen Haltbarkeitsdatums.

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

Koscher 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207429-11.0DE

Materialnr. 66914

FR 13 LYO 10 D

CHOOZI® Cheese Cultures

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.

FR 13 LYO 10 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

GMO Status

FR 13 LYO 10 D besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1831/2003.

Ursprungsland

Frankreich