

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205652-12.0DE

Materialnr. 61994

PC 22 LYO 50 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Reifungskultur bestehend aus *Penicillium candidum* Sporen

Penicillium candidum ist der taxonomisch richtige Name für *Penicillium camemberti*

Anwendungsempfehlungen

Produkt

Camembert	3 - 5 doses / 1.000 l Milch
Stabilisierter Brie	5 - 8 doses / 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

Direktbeimpfung der Kesselmilch

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.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Zusammensetzung

Penicillium camemberti (vorher: *Penicillium candidum*)

Eigenschaften

PC 22 LYO 50 D ist eine Reifungskultur aus *Penicillium candidum* Sporen von Stämmen, die speziell ausgewählt und aufgezogen wurden, um eine Lagerzeit ohne Mängel beim Aroma und Aussehen für Weichkäse und Oberflächenschimmel zu gewährleisten.

Besonders geeignet für stabilisierte Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 70 bis 90 Tagen. Zudem geeignet für traditionellen Käsebruch. Der Stamm *Penicillium candidum* ermöglicht eine gute Myceloberflächenstabilität auf Weichkäse bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums. Keine Aromamängel bis zum MHD: gute biochemische Stabilität aufgrund geringer enzymatischer Aktivität. Weißes und homogenes Aussehen an allen Seiten bis zu 90 Tagen. Ausgewählte Stämme, die mit den verschiedenen, auf dem Markt zum Einsatz kommenden Verpackungsmaterialien verträglich sind.

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

Keimzahl	2,0E+09 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	from 1,8E+09 to 4,0E+09 CFU
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
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205652-12.0DE

Materialnr. 61994

PC 22 LYO 50 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei ≤ -18 °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 50 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.

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.
PC 22 LYO 50 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205652-12.0DE

Materialnr. 61994

PC 22 LYO 50 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

PC 22 LYO 50 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