

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206078-20.0DE

Materialnr. 13541065

### HOLDBAC® LC LYO 500 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

#### Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur zur Direktbeimpfung  
Thermophile Einstammkultur

#### Anwendungsempfehlungen

| Produkt  | Impfmenge                  |
|--|----------------------------|
| Schnittkäse  | 5 - 20 DCU / 100 l Milch   |
| Emmentaler   | 5 - 20 DCU / 100 l Milch   |
| Sauermilchprod.<br>(z. B. Joghurt, Quark,<br>usw.) | 10 - 20 DCU / 100 l Milch* |

\* je nach Technologie (z. B. Inkubationstemperatur, Impfmenge)  
Die angegebenen Impfmengen sind Erfahrungswerte. Sie sind der Keimbelastung und der Technologie anzupassen. Eine Garantie für die hemmende Wirkung der Kultur unter allen Umständen kann nicht übernommen werden. Je nach Produkt, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

#### Gebrauchsanleitung

Vor dem Öffnen desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70 %ig). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozeßmilch zugeben.

#### Zusammensetzung

Lactobacillus rhamnosus

#### Eigenschaften

Sehr langsam säuernde, homofermentative Schutzkultur. Sie bildet L(+)-Milchsäure und baut Citrat in geringen Mengen zu Diacetyl and Acetoin ab. HOLDBAC® LC LYO 500 DCU ist sehr salztolerant.

HOLDBAC® LC LYO 500 DCU wird zusammen mit säurebildenden Kulturen hinzugefügt und kann die Textur und/oder den Geschmack des fermentierten Produkts verbessern.  
HOLDBAC® LC LYO 500 DCU bewahrt nachweislich die Frische des Produkts während der gesamten Haltbarkeitsdauer und trägt dazu bei, das Produkt während der Lagerung und des Transports vor einer Geschmacksbeeinträchtigung zu schützen. Die Kultur hemmt auf biologischem Wege nachweislich das Wachstum und die Aktivität von unerwünschten Mikroorganismen (stamm- und spezieabhängig), z. B. heterofermentative Laktobazillen, Clostridien und Hefen & Schimmel.

#### Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Keimzahl                                 | $\geq 2,0E+10$ KbE / DCU |
| Nicht-Milchsäurebakterien                | < 500 KbE / g            |
| Enterobacteriaceen                       | < 10 KbE / g             |
| Hefen und Schimmel                       | < 10 KbE / g             |
| Enterokokken                             | < 100 KbE / g            |
| Clostridien sporen<br>coagulase positive | < 10 KbE / g             |
| Staphylokokken                           | < 10 KbE / g             |
| Salmonellen spp.                         | neg. / 25 g              |
| Listeria monocytogenes                   | neg. / 25 g              |

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

#### Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei  $\leq -18$  °C.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206078-20.0DE

Materialnr. 13541065

### HOLDBAC® LC LYO 500 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

#### Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

#### Reinheit und rechtlicher Status

HOLDBAC® LC LYO 500 DCU erfüllt die von der EU-Gesetzgebung festgelegten Standards.

Die Bestimmungen zur Lebensmittelkennzeichnung 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

Milch-Koscher

#### Halal Status

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

#### GMO Status

HOLDBAC® LC LYO 500 DCU 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.

#### 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                                |                               |

Regionale Bestimmungen sollten stets zu Rate gezogen werden, da die Kennzeichnungsanforderungen zur Allergenetikettierung von Land zu Land unterschiedlich sein können.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206078-20.0DE

MaterialNr. 13541065

### HOLDBAC® LC LYO 500 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

#### Zusatzinformationen

---

HOLDBAC® YM-Kulturen werden auf Basis ihrer Schutzwirkungen entwickelt, getestet und verkauft. Kunden, die diese Kulturen für andere Anwendungen einsetzen, handeln unter ihrer eigenen Verantwortung.

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. HOLDBAC® LC LYO 500 DCU wird zusätzlich zur Fermentationskultur verwendet.