

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203465-10.0DE

Materialnr. 1209325

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP

HOLDBAC® Protective Cultures

Beschreibung

Milchsäure Kultur in Pulverform

Anwendungsempfehlungen

Die Kultur kann in fermentierten Produkten, speziell wenn Listeriakontaminationen auftreten können, eingesetzt werden. Produktbezogene Anwendungsempfehlung sollte in Absprache mit Danisco erfolgen. Typische Einsatzbereiche sind u.a. Käseprodukte.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Zusammensetzung

Lactobacillus plantarum
Trägerstoff: Maltodextrin (BIO)

Eigenschaften

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP ist eine schwach säuernde & aromabildende Kultur mit nachweislich listerienhemmenden Eigenschaften.

Dank des Konkurrenzausschluss und der Stoffwechselaktivität hilft es Listeriavorkommen während der Fermentation zu reduzieren.

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Gesamtkeimzahl	>= 1,0E+09 / IP**
Laktobazillen	
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
Salmonellen spp.	neg. / 25 g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g

**IP = standardisierte Hemmaktivität (inhibition potential)
Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

Reinheit und rechtlicher Status

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203465-10.0DE

Materialnr. 1209325

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP

HOLDBAC® Protective Cultures

Koscher Status

Koscher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

Halal Status

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

GMO Status

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP 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.