

**Produktspezifikation**  
**Propionibakterium PX**



<b>Handelsbezeichnung</b>	<b>Propionibacterium PX 5 Do</b>
<b>Artikel-Nr.</b>	92514072
<b>Beschreibung</b>	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
<b>Zusammensetzung</b>	Propionibacterium freudenreichii
<b>Eigenschaften</b>	Die Kultur Propionibacterium PX führt im Käse zu einer kräftigen Gasbildung und mittlerem bis starkem Aroma. Der Salzgehalt sollte unter 1,8% liegen.
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett
<b>Lagerung</b>	bei -18°C, Versand bei Raumtemperatur möglich
<b>Gebrauch</b>	Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozessmilch zugeben.

### **Anwendungsbeispiele**

Produkt	Impfmenge
Emmentaler/ Großlochkäse	1 Do per 100 l Kesselmilch

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkte, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

erstellt: 03.03.2020	geprüft: Insa Petersen 10.11.2023		
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Prop. PX , 5 Do		1/3

**Produktspezifikation**  
**Propionibakterium PX**



**Mikrobiologische Spezifikation**

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*Enterobacteriaceen	< 10 / g
*Hefen und Schimmel	< 10 / g
*Salmonellen	neg. / 25 g
*Listerien	neg. / 25 g

- wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware beim Hersteller gewährleistet.

**Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:**

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

**GMO Status:**

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
X		Milch (einschließlich Lactose)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

Diese Kultur 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.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden

erstellt: 03.03.2020		geprüft: Insa Petersen 10.11.2023	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		Prop. PX , 5 Do	2/3

**Produktspezifikation**  
**Propionibakterium PX**



<i>erstellt: 03.03.2020</i>		<i>geprüft: Insa Petersen 10.11.2023</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>		<i>Prop. PX , 5 Do</i>	<i>3/3</i>