

Produktspezifikation
KM-Mix



Handelsbezeichnung	KM-Mix
Artikel-Nr.	925140107
Beschreibung	konzentrierte, gefriergetrocknete Kultur
Zusammensetzung	Candida krusei Kluiveromyces marxianus Trägerstoff: Dextrose
Eigenschaften	KM-Mix ist eine Reifekultur für den Einsatz im Sauermilchquark. Candida krusei und Kluiveromyces marxianus wurden als natürliche Sekundärflora auf gut durchgereiften Harzer Käsen gefunden und werden sowohl im Quark als auch beim Ausformen eingesetzt.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	Resthaltbarkeit bei Versand 3 Monate bei einer Lagerung von 2-8°C
Gebrauch	Kultur unter aseptischen Bedingungen rehydrieren (10-15 h vor den Bebrauch in 50 ml sterilem Wasser -100 ml Flasche auflösen und auf 100 ml auffüllen, Lösung max. 3 Tage im Kühlschrank haltbar) und der Kesselmilch vor dem Einlaben zugeben.

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Sauermilchquark	1 Beutel per 16.000 l Kesselmilch

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Sie sind zur Vorbeugung oder Bekämpfung von Fremmschimmelbefall zu erhöhen. 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: 04.07.2016	Geprüft: Insa Petersen 11-01-2022		
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	KM-Mix		1/2

Produktspezifikation
KM-Mix



Mikrobiologische Spezifikation

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / 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 Lieferanten gewährleistet.

Allergene nach VO (EU) 1169/2011/ Anhang II :

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

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	

KM-Mix 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.

*verwendet als Fermentationsnährstoff und verstoffwechselt durch die Mikroorganismen während des Produktionsprozesses. Der Hersteller stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.

Erstellt: 04.07.2016		Geprüft: Insa Petersen 11-01-2022	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		KM-Mix	2/2