

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205617-17.0DE

MaterialNr. 13262056

Bulk Set HM M4 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Herstellung von Betriebskultur (BK)

Komplexe, mesophile DL-Mehr-Species-Kultur

Anwendungsempfehlungen

Bis zu 1000 Liter Betriebskultur können pro Beutel hergestellt werden.

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 dem vorbereiteten Betriebskulturmedium zugeben.

Es ist zu beachten, daß der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Eigenschaften

Mittelschnell säuernde, robuste Kultur für die Herstellung von Käse, Frischkäse, Sauer Milchprodukten und Sauerrahmbutter.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Herstellung der Betriebskultur:

Testmedium:

Rekonstituierte Magermilch mit 9 % Trockenmasse
Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

Fermentation:

Impfmenge: 1 Beutel / 1.000 l

Impf- und Bebrütungstemperatur: 22 °C

pH-Wert nach 18 h

$\leq 4,85$

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Untersuchung der Kultur:

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g
Enterobacteriaceen	< 1 / g
Hefen und Schimmel	< 10 / g
Enterokokken	< 10 / g
Staphylococcus aureus	< 1 / g
Clostridien sporen	< 100 / g
Bacillus cereus	< 10 / g
Salmonellen	neg. / 25 g
Listerien	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei ≤ -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205617-17.0DE
MaterialNr. 13262056
Bulk Set HM M4 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

Reinheit und rechtlicher Status

Bulk Set HM M4 LYO 1000 I 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

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)	verwendet als Fermentationsnährstoff
	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.

Zusatzinformationen

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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205617-17.0DE

Materialnr. 13262056

Bulk Set HM M4 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

GMO Status

Bulk Set HM M4 LYO 1000 I besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Verordnung (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.