

PRODUCT DESCRIPTION - PD 257235-8.0DE

Materialnr. 90757

CHOOZIT® FT 001 LYO 10 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Gefriergetrocknete, konzentrierte
Milchsäurebakterienkultur zur Direktbeimpfung von
Prozeßmilch

Anwendungsempfehlungen

Produkt	
Weißkäse in Lake	10 DCU / 100 l Kesselmilch
aus Kuhmilch	
Weißkäse in Lake	1-2 DCU / 100 l Kesselmilch
aus Schafsmilch	
1 Tüte mit 10 DCU für 1000 l Schafsmilch.	

Die angegebenen Beimpfungsmengen sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach Technologie und gewünschten Produkteigenschaften kann eine zusätzliche Menge an Kulturen erforderlich sein. Die Anwender dieses Produkts müssen ihre eigene Risikobewertung durchführen, um (i) die Eignung des Produkts auf der Grundlage der Prozessparameter des Anwenders zu bestimmen und (ii) festzustellen, ob das Produkt für den beabsichtigten Verwendungszweck geeignet ist.

IFF übernimmt in dieser Hinsicht keine Haftung.

Gebrauchsanleitung

Nehmen Sie die Tüte kurz vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Die Tüte vor dem Öffnen mit Chlorwasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel desinfizieren (ggf. mit einem Papiertuch trocken tupfen, um ein Verklumpen um die Tütenöffnung zu verhindern). Sobald die Tüte geöffnet ist, geben Sie die Kultur direkt in die pasteurisierte Mischung. Rühren Sie etwa 15 bis 30 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, um Schaum und Lufteintrag in die Milch zu vermeiden. Der gesamte Inhalt der Tüte muss verwendet werden, um eine konstante Produktqualität zu gewährleisten.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus cremoris subsp. cremoris (vorher:
Lactococcus lactis subsp. cremoris)
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher:
Streptococcus thermophilus)
Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Eigenschaften

Mesophile/thermophile Kultur, geeignet für Weißkäse in Salzlake.
Bietet das richtige Säuerungsprofil sowohl für traditionelle als auch für UF-Technologien und verleiht dem Käse einen sauberen, ausgewogenen Geschmack.
Eine Phagenalternative ist auf Anfrage erhältlich.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Testmedium:
Sterilisierte rekonsituierte Milch (9,5 %
Trockenmasse)
Für 30 Min. bei 99 °C erhitzt

Fermentation:
Impfmenge: 10 DCU / 100 l (1 Beutel / 100 l)
Impf- und Bebrütungstemperatur: 30 °C

Delta pH-Wert:	0,9
Zeit bis Erreichen des Delta pH-Wertes:	<= 6 h

Weißes bis braunes rieselfähiges Produkt mit dem typischen Geruch eines fermentierten Produkts, ohne Fremdstoffe gemäß der prozessdefinierten Risikominderung, die Farbe kann von Batch zu Batch variieren

PRODUCT DESCRIPTION - PD 257235-8.0DE

Materialnr. 90757

CHOOZIT® FT 001 LYO 10 DCU

CHOOZIT® Cheese Cultures

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

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
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

 18 Monate ab Produktionsdatum bei ≤ 4 °C

Verpackung

Die Kulturen werden abgepackt in Tüten, die aus drei Materialschichten bestehen (Polyethylen, Aluminium, Polyester).

Diese Informationen werden auf dem Label gedruckt: Produktbezeichnung, Batchnummer und Mindesthaltbarkeits bei einer Lagerung bei + 4 °C.

Füllmenge

Verkaufseinheit: 1 Karton mit 50 Tüten.

Reinheit und rechtlicher Status

Die regionalen Bestimmungen sollten immer in Bezug auf den Status dieses Produkts beachtet werden, da die Gesetzgebung bezüglich des Verwendungszwecks von Land zu Land unterschiedlich sein kann.

Sicherheit und Handhabung

Sicherheitsdatenblatt ist auf Anfrage erhältlich.

Koscher Status

Kosher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

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	

Die regionalen Bestimmungen sollten immer vom Anwender dieses Produktes überprüft werden, da die Kennzeichnungsanforderungen zur Allergenetikettierung von Land zu Land unterschiedlich sein können.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 257235-8.0DE**Materialnr. 90757****CHOOZIT® FT 001 LYO 10 DCU**

CHOOZIT® Cheese Cultures

Zusatzinformationen

Die in diesem Dokument angegebenen Werte entsprechen den Ergebnissen von standardisierten Labortests, die von IFF durchgeführt wurden. In der Praxis sind je nach Prüfmethode und Technologie andere Werte zu erwarten. Aufgrund von Weiterentwicklungen der Prüfverfahren und ständiger Produktverbesserungen kann es erforderlich sein, die Standardwerte in Zukunft zu ändern. CHOOZIT® FT 001 LYO 10 DCU wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

GMO Status

CHOOZIT® FT 001 LYO 10 DCU besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Ursprungsland

Frankreich