Produktspezifikation

Camembert-Mix

Handelsbezeichnung	Camembert-Mix
Artikel-Nr.	92515161
Beschreibung	definierte Mischkultur
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Streptococcus thermophilus
Eigenschaften	Mild säuernde Kultur zur Herstellung von Weichkäse im Typ Halbstabilisé
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Gebrauch	Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Prozessmilch zugeben.

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Weichkäse	1 Beutel / 100 l

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g
Enterobacteriaceen	< 100 / g
Enterokokken	< 10 / g
Hefen und Schimmel	< 10 / g
*Staphylococcus aureus	< 1 / g
*Clostridiensporen	< 10 / g
*Bacillus cereus	< 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 bei Danisco Cultor Deutschland 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	

Camembert-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. Danisco Cultor stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.