PRODUCT DESCRIPTION - PD 205443-17.0DE

Materialnr. 13351056

Bulk Set St 981 LYO 1000 l

Bulk Set Culture

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Herstellung von 200 - 1000 l Betriebskultur (BK)

Definierte, thermophile Mehrstammkultur

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Weichkäse	0,5 - 2,0 % BK
Hartkäse	0,1 - 0,5 % BK
Joghurt stichfest	1,0 - 3,0 % BK
Joghurt gerührt [1])	0,5 - 2,0 % BK
Trinkjoghurt	0,5 - 3,0 % BK

[1]) Nur in Verbindung mit einer polysaccharidbildenden Kultur.

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein.
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

Streptococcus thermophilus

Eigenschaften

Schnell säuernde St. therm.-Kultur. Sie bildet L(+)-Milchsäure, keine Viskosität sowie etwas CO2 und Acetaldehyd-Aroma. Bulk Set St 981 LYO 1000 l erzeugt im Endprodukt eine feste, kurze Struktur. Sie kann für viele Sauermilchprodukte, aber auch für Weich- und Hartkäse sowie Pasta Filata - häufig jedoch in Kombination mit anderen Kulturen - eingesetzt werden.

Eine Phagenalternative ist auf Anfrage erhältlich.

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: 42 °C

pH-Wert nach 7 h	<= 4,75
Typischer Wert für die Betriebskultur-Aktivität:	
pH-Wert nach 4 h / 37 °C	<= 5,40

** Unsererseits erfolgt keine organoleptische Prüfung der Betriebskultur aufgrund der Verwendung standardisierter Rohstoffe. Es wird jedoch dringend empfohlen, dieses aufgrund schwankender Rohstoffqualität und eventuell schwankender Technologie im Betrieb durchzuführen.

Die Informationen in diesem Dokument basieren auf unseren eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und sind nach unserem besten Wissen zuverlässig. Anwender sollten jedoch eigene Tests durchführen, um die Eignung unserer Produkte für ihre spezifischen Zwecke zu gewährleisten, und sicherstellen, dass die gesetzlichen Bestimmungen für den angestrebten Einsatz der Produkte eingehalten werden. Die in diesem Dokument gemachten Aussagen stellen keine direkte oder indirekte Garantie dar. Es wird keine Haftung für mögliche Patentverletzungen übernommen.

DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205443-17.0DE

Materialnr. 13351056

Bulk Set St 981 LYO 1000 l

Bulk Set Culture

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden [UM-]

Untersuchung der Kultur:

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g	[UM-030]
Enterobacteriaceen	< 1 / g	[UM-031]
Hefen und Schimmel	< 10 / g	[UM-017]
Enterokokken	< 10 / g	[UM-033]
Staphylococcus aureus	< 1 / g	[UM-034]
Clostridiensporen	< 100 / g	[UM-037]
Bacillus cereus*	< 10 / g	[UM-041]
Salmonellen*	neg. / 25 g	[UM-038]
Listerien*	neg. / 25 g	[UM-039]

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

Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

Reinheit und rechtlicher Status

Bulk Set St 981 LYO 1000 l 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.

Die Informationen in diesem Dokument basieren auf unseren eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und sind nach unserem besten Wissen zuverlässig. Anwender sollten jedoch eigene Tests durchführen, um die Eignung unserer Produkte für ihre spezifischen Zwecke zu gewährleisten, und sicherstellen, dass die gesetzlichen Bestimmungen für den angestrebten Einsatz der Produkte eingehalten werden. Die in diesem Dokument gemachten Aussagen stellen keine direkte oder indirekte Garantie dar. Es wird keine Haftung für mögliche Patentverletzungen übernommen.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205443-17.0DE

Materialnr. 13351056

Bulk Set St 981 LYO 1000 l

Bulk Set Culture

GMO Status

Bulk Set St 981 LYO 1000 l 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.

Die Informationen in diesem Dokument basieren auf unseren eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und sind nach unserem besten Wissen zuverlässig. Anwender sollten jedoch eigene Tests durchführen, um die Eignung unserer Produkte für ihre spezifischen Zwecke zu gewährleisten, und sicherstellen, dass die gesetzlichen Bestimmungen für den angestrebten Einsatz der Produkte eingehalten werden. Die in diesem Dokument gemachten Aussagen stellen keine direkte oder indirekte Garantie dar. Es wird keine Haftung für mögliche Patentverletzungen übernommen.