DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207421-9.0DE Materialnr. 50357

ARN LYO 10 D
CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Aromabildende Kultur für Käse

Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Mindestimpfmenge: 1 Dosis für 1000 Liter Milch.

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

Beimpfung der Milch gemeinsam mit Säuerungskultur vor dem Einlaben.
Zum Besprühen der Produkte wird empfohlen, den gesamten Inhalt der Tüte mit einem angereicherten Tryptonmedium (Natriumchlorid, Trypton, Glukose über 16 h bei 4 °C) zu rehydrieren. Diese Lösung kann maximal 16 Std. bei 5 °C +/- 1 °C gelagert werden.
Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Zusammensetzung

Brevibacterium aurantiacum
Arthrobacter nicotianae
Geotrichum candidum

Eigenschaften

- Aromabildung für Käse.
- ARN LYO 10 D erzeugt das spezifische Aroma des Normandie-Käses und eine ausgewogene Oberflächenflora zwischen Penicillium candidum und den säuresensitiven Bakterien.
- 2 Sorten Brevibacterium linens werden in ARN LYO 10 D verwendet, (orange und elfenbeinfarben).

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	1,2E+11 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	from 0,2E+11 to 2,4E+11 CFU
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Hefen und Fremdschimmel	< 10 KbE/g
Enterokokken	< 100 KbE/g
Clostridiensporen	< 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 <= -18 °C
6 Monate ab Versanddatum bei +4 °C

Verpackung

Diese gefriergetrockneten Kulturen werden in Tüten verpackt.
Jede Tüte ist mit folgender Information bedruckt: Produktname, Dosierung, Lotnummer und MHD bei -18 °C.

Füllmenge

Verpackungseinheit: Karton mit 20 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.

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 207421-9.0DE Materialnr. 50357

ARN LYO 10 D
CHOOZIT® Cheese Cultures

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)	
	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.

Zusatzinformationen

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

GMO Status

ARN LYO 10 D 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

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.