

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203465-11.0DE

Materialnr. 1209325

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP

HOLDBAC® Protective Cultures

Beschreibung

Milchsäure Kultur in Pulverform

Anwendungsempfehlungen

Die Kultur kann in fermentierten Produkten, speziell wenn Listeriakontaminationen auftreten können, eingesetzt werden. Produktbezogene Anwendungsempfehlung sollte in Absprache mit Danisco erfolgen. Typische Einsatzbereiche sind u.a. Käseprodukte.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

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

Lactiplantibacillus plantarum (vorher: Lactobacillus plantarum)
Trägerstoff: Maltodextrin (BIO)

Eigenschaften

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP ist eine schwach säuernde & aromabilde Kultur mit nachweislich listerienhemmenden Eigenschaften.

Dank des Konkurrenzausschluss und der Stoffwechselaktivität hilft es Listeriavorkommen während der Fermentation zu reduzieren.

Physikalische/chemische Spezifikationen

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

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Gesamtkeimzahl	>= 1.0E+09 / IP**
Laktobazillen	
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	< 10 KbE / g
Staphylokokken	
Salmonellen spp.	neg. / 25 g
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g

**IP = standardisierte Hemmaktivität (inhibition potential)
Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

PRODUCT DESCRIPTION - PD 203465-11.0DE**MaterialNr. 1209325****HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP**

HOLDBAC® Protective Cultures

Reinheit und rechtlicher Status

Landesspezifische 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.

Ursprungsland

Deutschland

Koscher Status

Kosher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

Halal Status

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

GMO Status

HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

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	

Der Benutzer dieses Produkts muss stets die landesspezifischen Vorschriften überprüfen, da die Kennzeichnungsvorschriften für Allergene 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 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. HOLDBAC® Listeria dairy 10 IP wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.