

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207414-14.0DE

Materialnr. 50351

### SR 3 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Beschreibung

Aroma- und farbbildende Kultur für Käse  
Die Kultur ist ein gefrier-getrocknetes Pulver.

#### Anwendungsempfehlungen

Mindestimpfmengen:

1 Dosis / 1.000 Liter Milch, wenn vor Labung beimpft wird,

2 Dosis / 1.000 Liter Milch (oder 100 kg Käse) zur direkten Oberflächenbehandlung

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.

#### Zusammensetzung

Brevibacterium aurantiacum  
Trägerstoff. Dextrose

#### Eigenschaften

- Bildung einer natürlichen, orangefarbenen Oberflächenflora,
- Bildung charakteristischer Aromen,
- Wenn SR 3 LYO 2 D vor Labung in die Milch geimpft wird, wird ein gewisser Vorreifungsgrad erreicht.
- SR 3 LYO 2 D erzeugt eine orangefarbene Pigmentierung und charakteristische Aromen aus schwefelhaltigen Aminosäuren.

#### 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

Keimzahl:	$\geq 3,8E+10$ CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	from $3,8E+10$ to $10,0E+10$ CFU
Aerobe kontaminanten	< 100 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  $\leq -18$  °C  
6 Monate ab Versanddatum bei  $+4$  °C

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207414-14.0DE

Materialnr. 50351

### SR 3 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### 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 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

Koscher 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 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. SR 3 LYO 2 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207414-14.0DE

Materialnr. 50351

### SR 3 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### GMO Status

---

SR 3 LYO 2 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