

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-24.0DE

Materialnr. 13850063

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur zur Direktbeimpfung
Definierte Mehr-Species-Kultur

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Sauermilchprod. (z. B. Joghurt, Quark, usw.)	10 - 50 DCU / 100 l Milch*
Feta / Weißkäse	
- traditionell	5 - 20 DCU / 100 l Milch
- UF	20 - 100 DCU / 100 kg Konzentrat
- Brik	40 - 150 DCU / 100 kg Konzentrat

* je nach Technologie (z. B. Inkubationstemperatur, Impfmenge)

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.

Es wird empfohlen, Tests durchzuführen bei allen Anwendungen, die Farbstoffe enthalten, da es zu Veränderungen der Farbe kommen kann. Dies bezieht sich insbesondere, aber nicht ausschließlich, auf Anwendungen, die synthetische Farbstoffe wie Sunset Yellow, Carmoisine, Allura Red (RED40), Ponceau 4R und Brilliant Blue enthalten.

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

Lactocaseibacillus rhamnosus (vorher: Lactobacillus rhamnosus)
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii

Eigenschaften

Sehr langsam und schwach säuernde Schutzkultur. Sie bildet L(+)-Milchsäure, Essigsäure sowie Propionsäure. Ferner werden geringe Mengen auch anderer Säuren sowie Diacetyl gebildet. HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU wird zusammen mit den säuernden Kulturen zugefügt und kann die Textur und/oder den Geschmack des fermentierten Produktes positiv beeinflussen. HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU hat gezeigt, dass es die Frische über die gesamte Haltbarkeitsdauer unterstützt und einen Beitrag zur Sicherung gegen die Entwicklung von Fremdaroma während der Lagerung und des Transports leistet.

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU wirkt auf biologischem Wege nachweislich gegen unerwünschte Mikroorganismen, z.B. Hefen, Schimmel und heterofermentative Laktobazillen. Die Wirksamkeit ist stamm- und speziesabhängig und wird vom Ausmaß der Kontamination beeinflusst.

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-24.0DE

Materialnr. 13850063

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Gesamtkeimzahl	>= 5,0E+09 KbE / DCU
Laktobazillen	
Propionsäurebakterien	
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

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

Lagerung

18 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C.

Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

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

Koscher Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

Halal Status

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

GMO Status

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-24.0DE
MaterialNr. 13850063
HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU

HOLDBAC® Protective Cultures

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	

Der Benutzer dieses Produkts muss stets die landespezifischen 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® YM-B LYO 100 DCU wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

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.