DANISCO
First you add knowledge...

# PRODUCT DESCRIPTION - PD 205687-13.0DE

**Materialnr. 11389063**

## YO-MIX® 215 LYO 100 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

### Beschreibung

Gefriergetrocknete Kultur für die Direktbeimpfung der Prozeßmilch

Definierte, thermophile Mehr-Species-Kultur

### Anwendungsempfehlungen

| Produkt | Impfmenge |
|---|---|
| Sauermilch | 20 DCU / 100 l |
| | 75 DCU / 100 Gal |
| | 500 DCU / 2500 l |
| | 500 DCU / 666 gal |

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

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

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus (vorher: Streptococcus thermophilus)
Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis
Lactobacillus acidophilus
Bifidobacterium animalis subsp. lactis

### Eigenschaften

YO-MIX® 215 LYO 100 DCU ist eine Starterkultur für die direkte Beimpfung von Herstellungsmilch. Sie sorgt für ein spezifisches Säuerungs-, Textur- und Geschmacksprofil.

### Physikalische/chemische Spezifikationen

Testmedium:
Sterilisierte rekonsituierte Milch (9,5 % Trockenmasse)
Für 30 Min. bei 99 °C erhitzt

| | |
|---|---|
| Temperatur: | 43 °C |
| Beimpfungsmenge: | 20 DCU / 100 l |
| Zeit bis pH 4,6 | <= 7 h |

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 | |
|---|---|
| Streptokokken | >= 5,0E+09 KbE / g |
| Laktobazillen | >= 1,0E+09 KbE / g |
| Bifidobakterien | >= 6,0E+09 KbE / g |
| Nicht-Milchsäurebakterien | < 500 KbE / g |
| Enterobacteriaceen | < 10 KbE / g |
| Hefen und Schimmel | < 10 KbE / g |
| Enterokokken | < 100 KbE / g |
| Coagulase positive Staphylokokken | < 10 KbE / g |
| Salmonellen spp. | neg. / 25 g |
| Listeria monocytogenes | neg. / 25 g |

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

### Lagerung

12 Monate ab Produktionsdatum bei <= -18 °C

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 205687-13.0DE

**Materialnr. 11389063**

## YO-MIX® 215 LYO 100 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

### Verpackung

Verbundfolie aus PE, PET, Al

### 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

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.

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 205687-13.0DE

**Materialnr. 11389063**

## YO-MIX® 215 LYO 100 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

### 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.
YO-MIX® 215 LYO 100 DCU wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

### GMO Status

YO-MIX® 215 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.

### Ursprungsland

Deutschland

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.