

PRODUCT DESCRIPTION - PD 273255-7.0DE

Materialnr. 91047

DANISCO® VEGE 047 LYO 200 DCU

DANISCO® VEGE Cultures

Beschreibung

Eine Mischung aus definierten Milchsäurebakterienstämmen zur Direktbeimpfung und Fermentation von pflanzenbasierten Lebensmitteln und Getränken.

Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Dose
Pflanzliche Lebensmittel	10 - 20 DCU / 100 l

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden. Je nach Produkt, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein.

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. bulgaricus
Bifidobacterium animalis subsp. lactis HN019™ (vorher: Bifidobacterium lactis (HN019™))
Lactobacillus acidophilus NCFM®

Physikalische/chemische Spezifikationen

Quantitativ/Aktivitätsstandard

Testmedium:

Sterilisiertes rekonstituiertes Sojagetränk (4 % Protein) + 3 % Saccharose
Für 30 Min. bei 99 °C erhitzt

Temperatur:

40 °C

Beimpfungsmenge:

20 DCU / 100 l

Zeit bis pH 4,6

<= 8.00 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

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 <= 4 °C

Verpackung

Die Tüten bestehen aus drei Materialschichten (Polyethylen, Aluminium und Polyester).

Füllmenge

Verkaufseinheit: 1 Karton mit 50 Tüten.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 273255-7.0DE
Materialnr. 91047
DANISCO® VEGE 047 LYO 200 DCU

DANISCO® VEGE Cultures

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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 273255-7.0DE**Materialnr. 91047****DANISCO® VEGE 047 LYO 200 DCU**

DANISCO® VEGE 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 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.

DANISCO® VEGE 047 LYO 200 DCU wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

GMO Status

DANISCO® VEGE 047 LYO 200 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

Frankreich