

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-23.0DE

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

Vor dem Öffnen desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70 %ig). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen direkt in die Prozeßmilch geben. Es ist zu beachten, daß je Ansatz der gesamte Packungsinhalt zu verwenden ist, um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten.

#### Zusammensetzung

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.

#### 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
Clostridiensporen	< 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.

**PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-23.0DE**
**MaterialNr. 13850063**
**HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU**

HOLDBAC® Protective Cultures

**Verpackung**

Verbundfolie aus PE, PET, Al

**Reinheit und rechtlicher Status**

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU erfüllt die von der EU-Gesetzgebung festgelegten Standards.

Die 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.

**Koscher Status**

Milch-Koscher

**Halal Status**

Halal Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich

**GMO Status**

HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

**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	

Regionale Bestimmungen sollten stets zu Rate gezogen werden, da die Kennzeichnungsanforderungen zur Allergenetikettierung von Land zu Land unterschiedlich sein können.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 206074-23.0DE

**MaterialNr. 13850063**

### **HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU**

HOLDBAC® Protective Cultures

#### **Zusatzinformationen**

---

HOLDBAC® YM-Kulturen werden auf Basis ihrer Schutzwirkungen entwickelt, getestet und verkauft. Kunden, die diese Kulturen für andere Anwendungen einsetzen, handeln unter ihrer eigenen Verantwortung.

Die hier zusammengestellten Werte entsprechen den Ergebnissen aus den standardisierten Labor-Untersuchungen. Sie dienen ausschließlich zu Ihrer Orientierung. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Technologie andere Ergebnisse zu erwarten. Ferner können aufgrund des technischen Fortschritts und laufender Produktoptimierung Änderungen der Standardwerte erforderlich werden. HOLDBAC® YM-B LYO 100 DCU wird zusätzlich zur Fermentationskultur verwendet.