DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205566-12.0DE

Materialnr. 50588

YO-MIX® 495 LYO 100 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

Beschreibung

Eine Mischung aus definierten Milchsäurebakterien zur Direktbeimpfung von Milch und Prozeßmilch.

Die Kultur ist ein gefriergetrocknetes Pulver.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Joghurt/Fermentierte Milchprodukte	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. bulgaricus

Eigenschaften

YO-MIX® 495 LYO 100 DCU ist eine Starterkultur für die direkte Beimpfung von Herstellungsmilch. Sie sorgt für ein spezifisches Säuerungs-, Textur- und Geschmacksprofil.

Physikalische/chemische Spezifikationen

Quantitativ/Aktivitätsstandard

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	<= 6,5 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
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 <= 4 °C

Verpackung

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

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 205566-12.0DE

Materialnr. 50588

YO-MIX® 495 LYO 100 DCU

YO-MIX® Yogurt Cultures

Füllmenge

Verkaufseinheit: 1 Karton mit 50 Tüten.

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)	verwendet als Fermentationsnährstoff
	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 205566-12.0DE

Materialnr. 50588

YO-MIX® 495 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® 495 LYO 100 DCU wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

GMO Status

YO-MIX® 495 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

Frankreich

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.