

PRODUCT DESCRIPTION - PD 206971-12.0DE**Materialnr. 50304****GEO17 LYO 2 D**

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Als wesentliches Element bei der Käserreifung wächst Geotrichum sehr schnell auf der Käseoberfläche und hat danach einen synergistischen Effekt (mit Hefen) beim Wachstum des *Penicillium candidum*.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	
Brie Typ	2 Dosis / 1.000 l Milch
Camembert Typ	2 Dosis / 1.000 l Milch
Käse aus	1 - 2 Dosis / 1.000 l Milch
Blauschimmelkäse mit weißer Oberfläche	1 - 2 Dosis / 1.000 l Milch

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

Bei Zugabe zur Milch wird die Aktivität des Geotrichums gefördert. Die gefriergetrocknete Handelsform kann direkt in die Milch geimpft werden ohne Rehydratation. Jedoch muß der gefriergetrocknete Geotrichum (16 Std. bei +4 °C) vor Gebrauch in einem Spray/Nebel oder in der Vorratsmischung im Reifungsraum reaktiviert werden.

Zusammensetzung

Geotrichum candidum
Trägerstoff. Dextrose

Eigenschaften

GEO17 LYO 2 D hat eine schimmelartige Form.

Es ist ratsam, GEO17 LYO 2 D in Verbindung mit *Penicillium candidum* einzusetzen.

Wenn die Dicke der Käserinde reduziert werden soll, muß die Dosierung von GEO17 LYO 2 D im Gegensatz zur Dosierung des *Penicillium candidum* erhöht werden.

Schnelle Entsäuerung des Bruches durch Stoffwechselung der Milchsäure aufgrund schnellen Wachstums (24 - 48 Std.) einer selektierten, leicht zu kontrollierenden Oberflächenflora. Die enzymatische Aktivität ist verglichen zum *Penicillium candidum* schwach, aber die Aroma- und Geschmacksbildung ist ausgezeichnet. Das abschließende Aussehen des Käses wird gefördert: weniger wahrnehmbare Dichte auf der *Penicillium* Oberflächenflora, verringerte Proteolyse (weniger Ammoniak) und Kontrolle von Kontaminanten.

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 206971-12.0DE

Materialnr. 50304

GEO17 LYO 2 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	8,0E+07 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	Min. 7,2E+7 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10 KbE/g
Hefen und Fremdschimmel	< 10 KbE/g
Enterokokken	< 100 KbE/g
Clostridien sporen	< 10 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 $\leq -18\text{ °C}$
 6 Monate ab Versand bei 4 °C ohne Überschreitung des auf dem Etikett angegebenen Haltbarkeitsdatums.

Verpackung

Diese gefriergetrockneten Kulturen werden in Tüten verpackt.

Jede Tüte ist mit folgender Information bedruckt: Produktname, Dosierung, Lotnummer und MHD bei -18 °C .

Füllmenge

Verpackungseinheit: Karton mit 50 Tüten

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

Koscher 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 206971-12.0DE**Materialnr. 50304****GEO17 LYO 2 D**

CHOOZIT® Cheese 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.

GEO17 LYO 2 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

GMO Status

GEO17 LYO 2 D besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt, gemäß der Europäischen Verordnung 1829/2003 und 1831/2003.

Ursprungsland

Frankreich