

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207478-13.0DE

Materialnr. 50283

### GEO17 LIQ 10 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Beschreibung

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

#### Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
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. Das Produkt ohne Vorbehandlung direkt in der Milch oder Sprühlösung verwenden.

#### Zusammensetzung

Geotrichum candidum

#### Eigenschaften

GEO17 LIQ 10 D hat eine schimmelartige Form.

Es ist ratsam, GEO17 LIQ 10 D in Verbindung mit Penicillium candidum einzusetzen.

Wenn die Dicke der Käserinde reduziert werden soll, muß die Dosierung von GEO17 LIQ 10 D im Gegensatz zur Dosierung des Penicillium candidums erhöht werden.

Schnelle Entsäuerung des Bruches durch Verstoffwechslung 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 Aussehen des Käses wird optimiert: scheinbar geringere Myzeldichte 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

#### Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle - Standardwerte und Methoden

Keimzahl	8,0E+7 CFU / Dosis
Schwankungsbreite:	Min. 7,2E+7 CFU / Dosis
Aerobe kontaminanten	< 100 KbE / ml
Enterobacteriaceen	< 1 KbE / ml
Hefen und Fremdschimmel	< 1 KbE / ml
Enterokokken	< 10 KbE / ml
Clostridien sporen	< 10 KbE / ml
Coagulase positive	< 1 KbE / ml
Staphylokokken	
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonellen spp.	neg. / 25 g

Analytische Methoden sind auf Anfrage erhältlich.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207478-13.0DE

Materialnr. 50283

### GEO17 LIQ 10 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### Lagerung

4 Monate ab Produktionsdatum bei +4 bis +6 °C.  
Nicht einfrieren.

#### Verpackung

Die Flüssigkulturen werden in Flaschen verpackt.  
Die folgende Information wird auf jede Flasche gedruckt: Produktbezeichnung, Dosierung, Lotnummer und Mindesthaltbarkeit.

#### Füllmenge

Verpackungseinheit: Karton mit 15 Flaschen

#### 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.

#### 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 LIQ 10 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

## PRODUCT DESCRIPTION - PD 207478-13.0DE

Materialnr. 50283

### **GEO17 LIQ 10 D**

CHOOZIT® Cheese Cultures

#### **GMO Status**

---

GEO17 LIQ 10 D 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