

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207505-11.0DE

Materialnr. 50297

GEO15 LYO 10 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

Beschreibung

Als Hauptelement bei der Käsureifung wächst Geotrichum sehr schnell auf der Käseoberfläche und hat danach einen synergistischen Effekt (mit Hefen) beim Wachstum auf der Flora wie Brevibacterium linens, die eine neutrale Umgebung erfordert.

Anwendungsempfehlungen

Produkt	Impfmenge
Edelpilzkäse	1 - 2 Dosis / 1.000 l Milch
Ziegenmilchkäse	1 Dosis / 1.000 l Milch
Rotschmierkäse	2 Dosis / 1.000 l Milch
Rotschmierkäse Käse	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

- GEO15 LYO 10 D hat eine hefeartige Form. Schnelle Entsäuerung des Bruchs 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. Durch die Neutralisierung der Säure und die Bereitstellung von Produktwuchsstoffen wird das Wachstum von Corynebakterien gefördert. Das Aussehen des Käses wird optimiert: 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+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
Clostridiensporen	< 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 ≤ -18 °C
6 Monate ab Versanddatum bei +4 °C

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207505-11.0DE
Materialnr. 50297
GEO15 LYO 10 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

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 20 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.

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. GEO15 LYO 10 D wird in Übereinstimmung mit den geltenden globalen Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt. Das Fremdzertifikat der Produktionsstätte ist auf Anfrage erhältlich.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 207505-11.0DE

Materialnr. 50297

GEO15 LYO 10 D

CHOOZIT® Cheese Cultures

GMO Status

GEO15 LYO 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