

Produktspezifikation Yo-Mix 601



Handelsbezeichnung	Yo-Mix 601 für 100 l
Artikel-Nr.	13650061
Beschreibung	Definierte, thermophile Mehr-Species-Kultur
Zusammensetzung	St. thermophilus Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus
Eigenschaften	Schnell und kräftig säuernde, traditionelle Joghurtkultur. Sie bildet L(+)- und D(-)-Milchsäure, eine große Menge an Polysacchariden, sowie ein mittleres bis kräftiges Joghurtaroma. Yo-Mix 601 bildet einen sehr cremigen, vollmundigen Joghurt mit hoher Viskosität.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett
Gebrauch	Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Betriebskulturenmilch zugeben.

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Joghurt stichfest	1-2 Beutel / 100 l
Joghurt gerührt	1-2 Beutel / 100 l
Trinkjoghurt	1-2 Beutel / 100 l

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkte, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Produktspezifikation
Yo-Mix 601



Herstellen des Produktes

Testmedium: Rekonstituierte Magermilch mit 9% Trockenmasse
Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / 100 l
Impf- und Bebrütungstemperatur: 42 °C

pH-Wert nach 5 ½ h	≤ 4,85
--------------------	--------

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

Nicht-Milchsäurebakterien	< 100 / g
Hefen und Schimmel	< 10 / g
Enterobacteriaceen	< 1 / g
Enterokokken	< 10 / g
*Staphylococcus aureus	< 1 / g
*Bacillus cereus	< 10 / g
*Salmonellen	neg. / 25 g
*Listerien	neg. / 25 g

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Cultor Deutschland gewährleistet.

Produktspezifikation
Yo-Mix 601



Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
X		Milch (einschließlich Lactose)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

GMO Status:

Diese Kultur 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.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

*verwendet als Fermentationsnährstoff und verstoffwechselt durch die Mikroorganismen während des Produktionsprozesses. Danisco Cultor stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.