

Produktspezifikation
Dickmilch Bioferment



Handelsbezeichnung	Dickmilch Bioferment
Artikel-Nr.	41000069
Beschreibung	Klassische, mesophile DL- Mehrspezieskultur
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
Trägerstoff	Bio-Dextrose, wasserfrei
Eigenschaften	Schnell säuernde Kultur zur Herstellung von Käse, Frischkäse und Sauermilchprodukten. Sie bildet Milchsäure überwiegend von L(+)-Typ. Durch die schnelle Zitratvergärung wird ein mittleres Aroma (Diacetyl-) und rasch CO ₂ gebildet.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	bei Raumtemperatur mindestens 2 Jahre ab Versand
Gebrauch	siehe Beipackzettel

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Schnittkäse	0,3 - 1,5 %
Weichkäse	0,2 - 1,0 %
Saure Sahne	1,5 - 6,0 %
Buttermilch	1,0 - 2,0 %

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt und Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen notwendig sein.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Dickmilch Bioferment	25.04.2016	1/3
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------	-----

Produktspezifikation Dickmilch Bioferment



1. Ansatz

Testmedium: UHT-Milch

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / l
Impf- und Bebrütungstemperatur: 24 °C

pH-Wert nach 20 h	4,55 ± 0,15
-------------------	-------------

Überimpfung: 3% in UHT-Milch, Bebrütungstemperatur: 24°C
pH nach 20 Stunden: ≤ 4,65

Mikrobiologische Spezifikationen:

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*Enterobacteriaceen	< 10 / g
*Enterokokken	< 100 / g
*Hefen und Schimmel	< 30 / g
*Staphylococcus aureus	< 10 / g

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

Die hier zusammengestellten Werte entsprechen den Ergebnissen aus den standardisierten Laboruntersuchungen. Sie dienen ausschließlich Ihrer Orientierung. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Technologie andere Ergebnisse zu erwarten. Ferner können aufgrund des technischen Fortschritts und laufender Produktionsoptimierung Änderungen der Standardwerte erforderlich werden.

Produktspezifikation
Dickmilch Bioferment



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:

GMO Status:

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	

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.

*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.