Knospe Lizenznehmer:
ALP, CH-3003 Bern
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

RMK 101

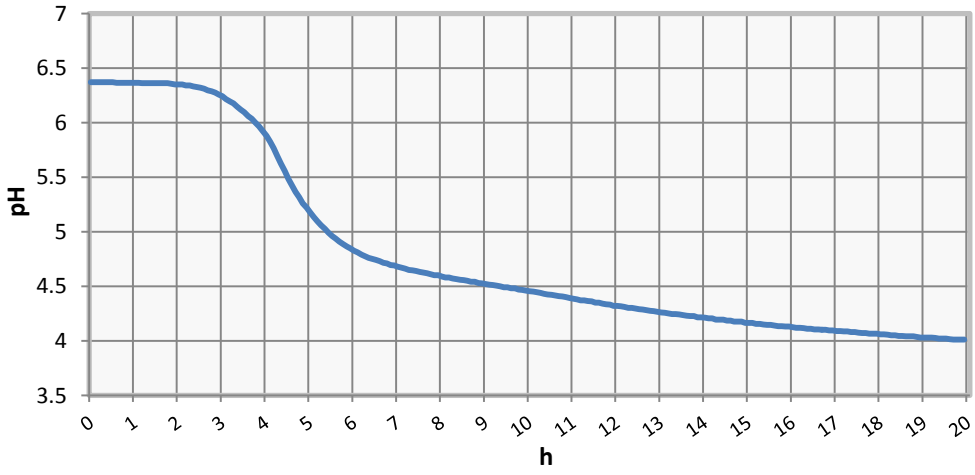
Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung	Flüssige Rohmischkultur (nicht definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen und Streptokokken, ursprünglich isoliert aus einer Molkekultur). Erscheinungsbild: leicht gebräunte, viskose Flüssigkeit (evtl. Phasentrennung) mit frischem, säuerlichem Geruch und Geschmack.
Zusammensetzung	Wasser, Bio-Magermilchpulver ***Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis*** ***Streptococcus thermophilus*** ca. 10^8 KBE/ml (kein Prüfmerkmal)
Einsatzgebiet	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Emmentaler, Rohmilch-Halbhart- und Hartkäse, seltener auch für Sbrinz.
Bemerkungen	Verspricht bei optimalem Einsatz eine gute Milchsäuregärung. Gilt als sensible Kultur.
Anwendung	Medium: UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch Beimpfung: 1-3 ‰ Bebrütung: 38 °C/6-18 h *Siehe :* Infoblatt thermophile Kulturen

Säuerung

Betriebskultur			Versandkultur	
Bebrütungs-temperatur	Säuerungs-fähigkeit 5 h	Säuregrad 18 h	Milchsäure D(-)	Mikroskop. Bild Lb:Sc
38 °C	19-24 °SH	46-52 °SH	17-27 %	1:15-1:2



Medium: rekonstituierte Pulvermagermilch, sterilisiert (1 bar, 45 min); Impfmenge: 1 ‰; Bebrütungstemperatur: 38°C (+/- 0.2°C)

Verpackung

Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 ml Inhalt, mit Dosierpipette (1 Pipette = 1 ml). Vor Gebrauch schütteln.

Haltbarkeit

Eine normale Vermehrungsfähigkeit bleibt bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Voraussetzung ist, dass die Kultur bei max. +5°C sowie lichtgeschützt aufbewahrt wird. Nach Erhalt sofort kühl lagern!

Zertifizierung

Die Kultur ist BIO SUISSE zertifiziert. Agroscope ist ISO 9001 zertifiziert und akkreditiert (ISO ISO 17025/ISO 17020).

Lebensmittel-sicherheit

Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002).

Mikrobiologische Spezifikation

Keimart	Wert	Methode
Enterobacteriaceen	< 1 KBE/mL	auf Anfrage
Enterokokken	< 1 KBE/mL	auf Anfrage
Koagulase pos. Staphylokokken	< 1 KBE/mL	auf Anfrage
Listeria monocytogenes	n.n./25 g	auf Anfrage
Salmonella spp.	n.n./25 g	auf Anfrage

Allergene

Enthält Milch.

GVO

Die Kultur enthält weder GVO, noch wurde sie „aus“ oder „durch“ GVO hergestellt (im Sinne von VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. VO (EG) Nr. 1830/2003). Die Kultur ist für die Herstellung von Produkten zugelassen, die gemäss CH-Bio-Verordnung (SR 910.18), VO (EG) 834/2007 bzw. nach BIO SUISSE (Knospe) zertifiziert sind. Die aktuellen Zusicherungserklärungen sind auf www.infoxgen.com (Suchwort/Anbieter: Agroscope) verfügbar.

Kennzeichnung

Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetzgebung (LKV, Art. 5a, Abs. d) muss die Kultur auf dem Endprodukt (Käse, Butter, fermentierte Milch und Rahm) nicht deklariert werden.

Beratung

Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage bei der Agroscope-Käsereiberatung (siehe Bestellungen).

Bestellungen

Agroscope
Liebefeld Kulturen
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
www.liebefeld-kulturen.ch

Telefon 031 323 82 68
Mobil 079 549 65 29
Fax 031 323 80 11
kulturen@alp.admin.ch