

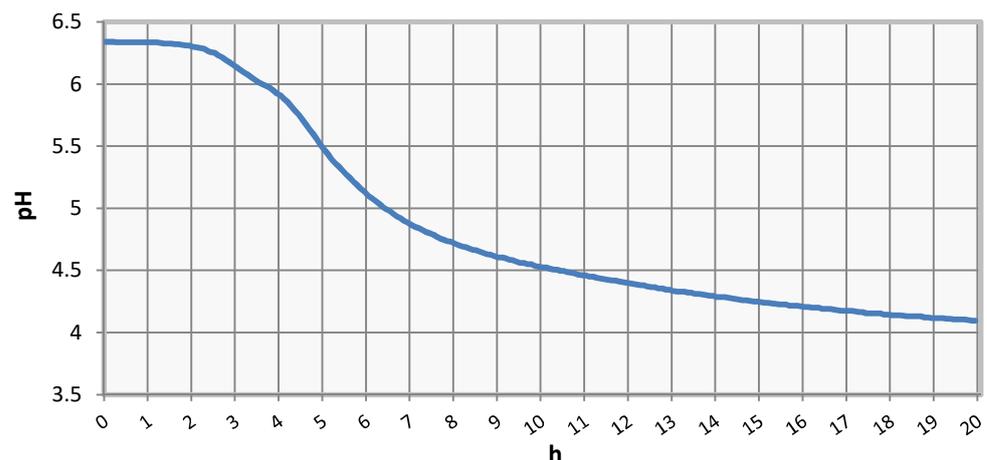


Knospe Lizenznehmer:  
Agroscope, CH-3003 Bern  
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

## MK 170 Spezifikation

### Thermophile Mischkultur

<b>Beschreibung</b>	Flüssige Mischkultur (definierte Mischung aus Lakobazillen und 3 Stämmen thermophiler Streptokokken, aus verschiedenen RMK isoliert).
<b>Zusammensetzung</b>	Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis) <b><i>Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis</i></b> <b><i>Streptococcus thermophilus</i></b> ca. 10 <sup>8</sup> KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:15-1:2
<b>Einsatzgebiet</b>	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Rohmilch- und Pastmilch-Halbhartkäse, Emmentaler.
<b>Bemerkungen</b>	Verspricht bei optimalem Einsatz eine gute Milchsäuregärung. Gilt als sensible Kultur. Identische Laktobazillen wie in der MK 174. Die MK 170 enthält die Streptokokken der Kultur Sc abf.
<b>Herstellung der Betriebskultur</b>	Medium: UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch Beimpfung: 1-3 ‰ Bebrütung: 38 °C/6-18 h Siehe : "Info: Herstellung von Betriebskulturen"
<b>Säuerung in der Betriebskultur</b>	5 h/38°C/1‰: 12-18 °SH      18 h/38°C/1‰: 45-51 °SH



Medium: rekonstituierte Pulvermagermilch, sterilisiert; Impfmenge: 1 ‰; Bebrütungstemperatur: 38°C

**Verpackung** Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.

**Erscheinungsbild** Leicht gebräunte, viskose Flüssigkeit (evtl. Phasentrennung) mit frischem, säuerlichem Geruch und Geschmack.

**Haltbarkeit** Eine normale Vermehrungsfähigkeit bleibt nach dem ungekühlten Versand über Nacht erfahrungsgemäss bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Voraussetzung ist, dass die Kultur nach Erhalt sofort kühl (max. +5°C) sowie lichtgeschützt aufbewahrt wird. Agroscope übernimmt keine Haftung für Aktivitätsverluste, die während des Versandes entstehen.

**Zertifizierung** Knospe Bio Suisse; kosher (dairy, excl. Passover); halal. Aktuelle Zertifikate Qualität und Food-Safety siehe [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch), Rubrik "Dokumente".

**Lebensmittelsicherheit** 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 (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16)

**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 SUISE (Knospe) zertifiziert sind. Die aktuellen Zusicherungserklärungen sind auf [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com) (Suchwort/Anbieter: Agroscope) verfügbar.

**Kennzeichnung** Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetzgebung (LIV, Art. 9, Abs. 1 d) muss die Kultur auf dem Endprodukt (Käse, Butter, fermentierte Milch und Rahm) nicht deklariert werden.

**Hinweis** Die in dieser Spezifikation aufgeführten Werte stammen aus standardisierten Laboruntersuchungen und dienen der Orientierung des Anwenders. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Verfahren unter Umständen abweichende Ergebnisse möglich. Ausserdem können aufgrund laufender Optimierung der Technologie und des Produkts Änderungen der Standardwerte resultieren.

<b>Bestellungen Service Beratung</b>	Agroscope	Telefon	058 463 82 68
	Liebefeld Kulturen	Mobil	079 549 65 29
	Schwarzenburgstrasse 161	Fax	058 463 80 11
	3003 Bern	<a href="mailto:kulturen@agroscope.admin.ch">kulturen@agroscope.admin.ch</a>	
	<b><a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a></b>		

Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage