

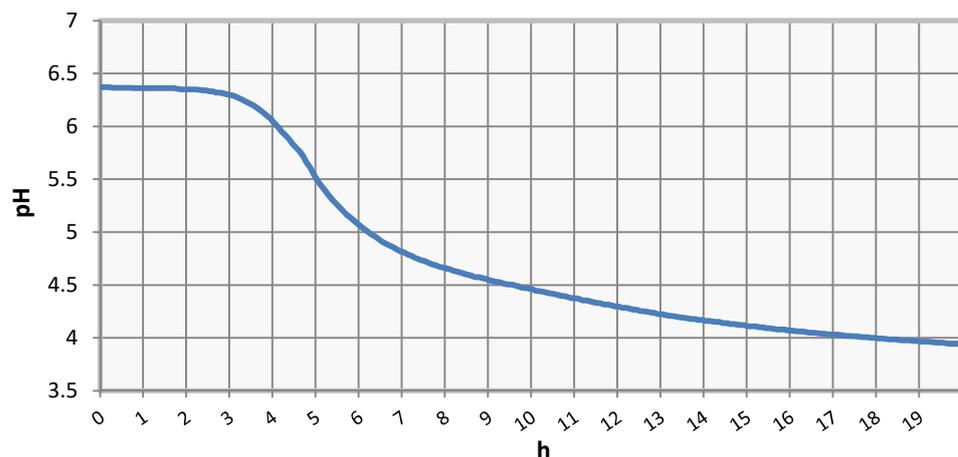


Knospe Lizenznehmer:  
Agroscope, CH-3003 Bern  
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

## RMK 202 Spezifikation

### Thermophile Mischkultur

<b>Beschreibung</b>	Flüssige Rohmischkultur (nicht definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen und Streptokokken, ursprünglich isoliert aus einer Molkekultur).	
<b>Zusammensetzung</b>	Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)  <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>  ca. $10^8$ KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:15-1:2	
<b>Einsatzgebiet</b>	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Hart- und Halbhartkäse (Roh- und Pastmilch), Gruyère und Sbrinz.	
<b>Bemerkungen</b>	Wird meist als "junge" Kultur eingesetzt, vor allem bei Sbrinz. Gilt als sensible Kultur.	
<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‰:	18-23 °SH
	18 h/38°C/1‰:	50-56 °SH



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

<b>Verpackung</b>	Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.		
<b>Erscheinungsbild</b>	Leicht gebräunte, viskose Flüssigkeit (evtl. Phasentrennung) mit frischem, säuerlichem Geruch und Geschmack.		
<b>Haltbarkeit</b>	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.		
<b>Zertifizierung</b>	Knospe Bio Suisse; kosher (dairy, excl. Passover); halal. Aktuelle Zertifikate Qualität und Food-Safety siehe <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> , Rubrik "Dokumente".		
<b>Lebensmittel-sicherheit</b>	Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002.		
<b>Mikrobiologische Spezifikation</b>	<b>Keimart</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>
	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
<b>Allergene</b>	Enthält Milch (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16)		
<b>GVO</b>	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 <a href="http://www.infoxgen.com">www.infoxgen.com</a> (Suchwort/Anbieter: Agroscope) verfügbar.		
<b>Kennzeichnung</b>	Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetzgebung (LIV, Art. 9, Abs. 1 d) muss die Kultur auf dem Endprodukt (Käse, Butter, fermentierte Milch und Rahm) nicht deklariert werden.		
<b>Hinweis</b>	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 Liebefeld Kulturen Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern <b><a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a></b>	Telefon Mobil Fax kulturen@agroscope.admin.ch	058 463 82 68 079 549 65 29 058 463 80 11
	Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage		