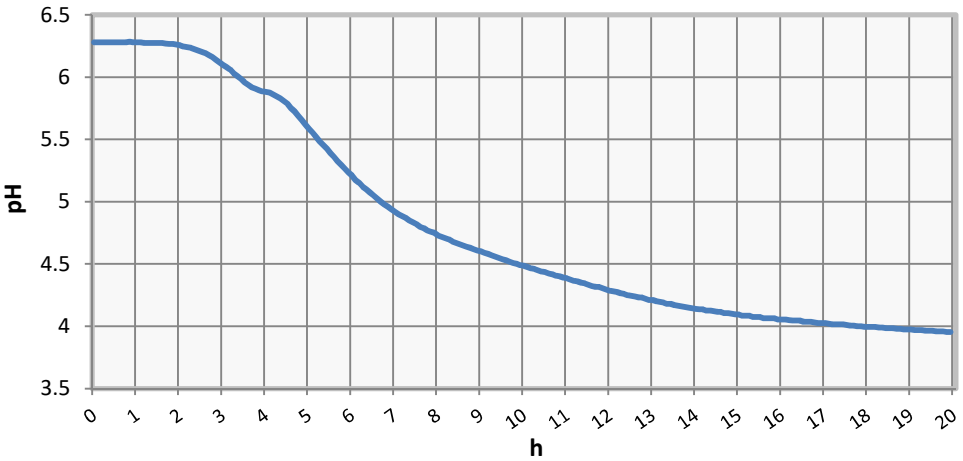
Knospe Lizenznehmer:
Agroscope, CH-3003 Bern
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

RMK 305

Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung	Flüssige Rohmischkultur (nicht definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen und Streptokokken, ursprünglich isoliert aus einer Molkekultur).
Zusammensetzung	Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis) ***Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis*** ***Streptococcus thermophilus*** ca. 10^8 KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:15-1:2
Einsatzgebiet	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Sbrinz.
Bemerkungen	Meistens als laktobazillenreiche Kultur eingesetzt. Kann die Geschmacksentwicklung positiv beeinflussen.
Herstellung der Betriebskultur	Medium: UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch Beimpfung: 1-3 ‰ Bebrütung: 38 °C/6-18 h *Siehe :* *"Info: Herstellung von Betriebskulturen"*
Säuerung in der Betriebskultur	5 h/38°C/1‰: 12-18 °SH 18 h/38°C/1‰: 48-53°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, Rubrik "Dokumente".

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 (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 SUISSE (Knospe) zertifiziert sind. Die aktuellen Zusicherungserklärungen sind auf 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.

Bestellungen Service Beratung

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

Telefon 058 463 82 68
Mobil 079 549 65 29
Fax 058 463 80 11
kulturen@agroscope.admin.ch

Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage