

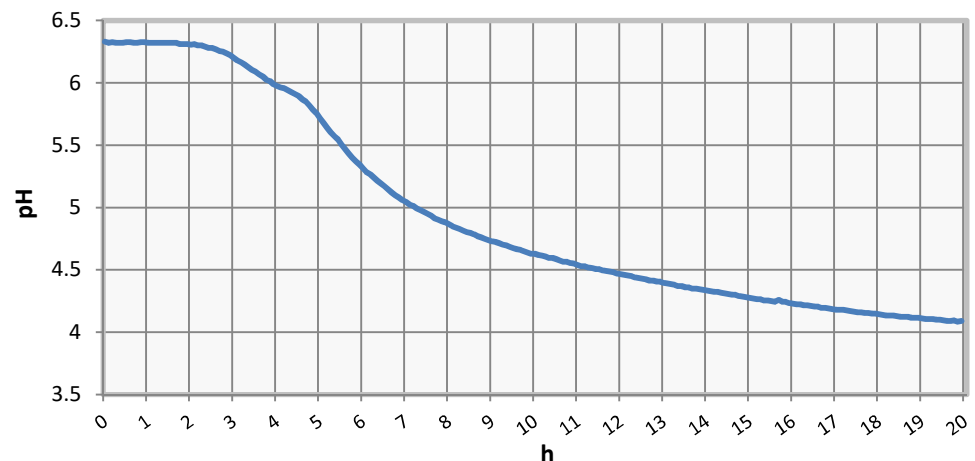


Knospe Lizenznehmer:
Agroscope, CH-3003 Bern
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

MK 650 Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung	Definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen (aus verschiedenen RMK isoliert) und 3 Stämmen Streptokokken.
Zusammensetzung	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): 1:10 - 1:1
Einsatzgebiet	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Halbhartkäse aus Rohmilch.
Bemerkungen	Die MK 650 enthält die Streptokokken der Kultur Sc abf. Wird oft als "alte" Kultur eingesetzt.
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‰: 12-16 °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, 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 SUISE (Knospe) zertifiziert sind. Die aktuellen Zusicherungserklärungen sind auf www.infoxen.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	Telefon	058 463 82 68
Liebefeld Kulturen	Mobil	079 549 65 29
Schwarzenburgstrasse 161	Fax	058 463 80 11
3003 Bern		kulturen@agroscope.admin.ch
www.liebefeld-kulturen.ch		

Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage