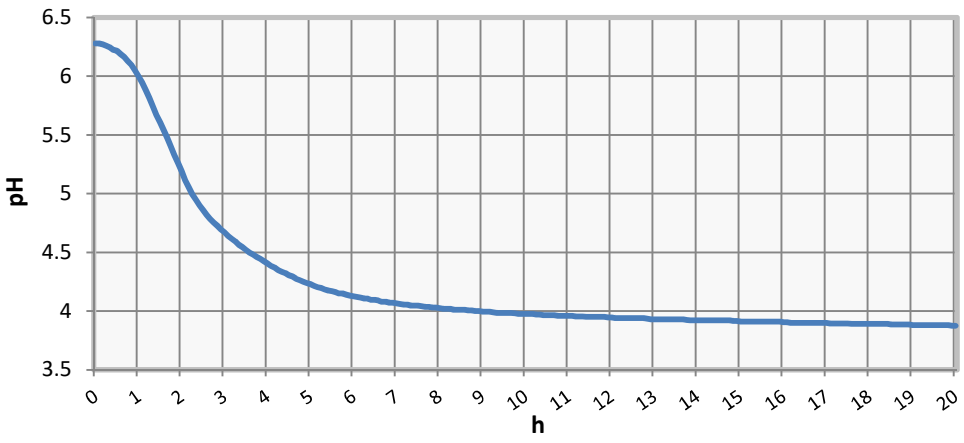
Knospe Lizenznehmer:
Agroscope, CH-3003 Bern
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

# Joghurt B1

## Spezifikation

## Thermophile Mischkultur

| | |
|---|---|
| **Beschreibung** | Flüssige, thermophile Mischkultur für die Herstellung von Säuerungskultur (kann auch direkt zur Beimpfung kleiner Mengen Joghurtmilch eingesetzt werden). Entwickelt in Zusammenarbeit mit DuPont Danisco. |
| **Zusammensetzung** | Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)<br>***Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus***<br>***Streptococcus thermophilus***<br>ca. $10^8$ KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:20-1:2 |
| **Einsatzgebiet** | Gut säuernde Joghurtkultur, hauptsächlich eingesetzt für die Herstellung von vollmundigem Joghurt mit mittlerem bis kräftigem Aroma. Vielfach auch für die Käseherstellung (v.a. Halbhart) verwendet. |
| **Bemerkungen** | Die mikrobiellen Polysaccharide verleihen dem Produkt eine hohe Viskosität. |
| **Herstellung der Betriebskultur** | Medium: UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch<br>Beimpfung: 1%<br>Bebrütung: 42 °C/4-5 h<br>*Siehe :* *Info: Herstellung von Betriebskulturen* |
| **Einsatz der Betriebskultur** | Beimpfung der Joghurtmilch üblicherweise 1-3%. Für die Herstellung von Halbhartkäse werden zur Unterstützung der Anfangssäuerung in der Regel ca. 1-2 dL/1'000 L Milch angeimpft (als Ergänzung zu anderen Säuerungskulturen). |
| **Säuerung in der Betriebskultur** | 5 h/42°C/1%: 38-47°SH<br>  <br>*Medium: rekonstituierte Pulvermagermilch, sterilisiert; Impfmenge: 1 %; Bebrütungstemperatur: 42°C (+/- 0.2°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