

Prop 01 Spezifikation

Propionsäurebakterienkultur

Beschreibung	Flüssige Kultur, bestehend aus einem definierten Gemisch von 4 Propionsäurebakterien-Stämmen.
Zusammensetzung	Flüssiges Nährmedium mit Milchbestandteilen; Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis) <i>Propionibacterium freudenreichii</i> ≥ 10 ⁸ KBE/ml [Nachweis auf Peptonschotte-Agar, 30°C, anaerob, 7 Tage bebrütet]
Einsatzgebiet	Für die Herstellung von Emmentaler und anderem Grosslockkäse (Direktzugabe in die Kessmilch oder Lablösung).
Bemerkungen	Die Kultur zeigt eine relativ intensive Vergärung von Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und Kohlendioxyd und verwertet ausserdem die bei der Reifung in die Tiefe gebildete Asparaginsäure zu Essigsäure, Bernsteinsäure, CO ₂ und Ammoniak. Im Käse äussert sich PROP 01 in tendenziell höheren Werten an flüchtigen Fettsäuren und Propionsäure und in einer etwas intensiveren Lochbildung (im Vergleich zu Prop 96). Besonders geeignet für die Herstellung von Emmentaler "italienischen Typs" (tendenziell grosse, "gezogene" Löcher). Empfohlene Gärraumtemperatur: 21 - 23°C (Optimum bei Emmentaler Käse) Kontrollen (Anteile flüchtiger Fettsäuren im 3 Monate alten Emmentaler): - ohne Zusatz einer FH MSB-Kultur: 1 Teil Essig- und 2 Teile Propionsäure - mit Zusatz einer FH MSB-Kultur: 1 Teil Essig- und 1 Teil Propionsäure
Anwendung	Direktzugabe zur Kessmilch. Beimpfung: min. 3 Tropfen/1000 l Milch

Verpackung	Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.		
Erscheinungsbild	Gelblich-bräunliche, trübe Flüssigkeit (mit Bodensatz) mit frisch-säuerlichem Propionsäuregeruch.		
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	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 Alternativkulturen und Beratung auf Anfrage	Telefon Mobil Fax kulturen@agroscope.admin.ch	058 463 82 68 079 549 65 29 058 463 80 11