

Laktobazillenkultur KK2 Spezifikation

Beschreibung

Thermophile Zusatzkultur

Flüssige Mehrstammkultur, bestehend aus thermophilen Laktobazillen.

Zusammensetzung

10 % rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)

Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis

Keimzahl: ca. 10^9 KbE/ml

Einsatzbereich

Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Aromabildung, Texturverbesserung und Reifungsbeschleunigung durch Eiweißabbau bei Hart- und Schnittkäse.

Eigenschaften

Mikroskop:	mittellange, teilweise granulierte Stäbchen
pH-Wert:	ca. 4,1
Sauerstoffanspruch:	anaerob bis mikroaerotolerant
Katalase:	negativ
Physiologie:	Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Eiweiß
Gasbildung:	keine
Milchsäureisomere:	100 % D-
Eiweißabbau:	mittel
Bildung biogener Amine:	negativ

Herstellung der Betriebskultur

*Details siehe
Anleitung
Herstellung
Betriebskultur*

Anzuchtmedium:	abgekochte/sterilisierte Magermilch
Impftemperatur:	40°C
Impfmenge:	1 % Mutterkultur KK2
Bebrütungstemperatur:	38°C
Bebrütungszeit:	ca. 15h
Ziel pH-Wert:	ca. 4,1

Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden.

Säuerungsaktivität

pH-Abfall in 5h bei 0,1 % Impfstärke und 38°C – ca. 0,1-0,2

Einsatz in der Praxis

Anm.: Die Kultur ist eine Zusatzkultur und muss in Kombination mit anderen Kulturen verwendet werden. Zu hohe Zugabemengen können die Haltbarkeit der Käse verringern, insbesondere bei Hartkäse.

Hartkäse: 0,02 % Zugabe Betriebskultur KK2 vor dem Einlaben
Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.

Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien frei von Hefen und Schimmelpilzen frei von Listerien frei von Salmonellen frei von koagulasepositiven Staphylokokken frei von sonstigen Kontaminationskeimen	in 1 ml in 0,1 ml in 25 ml in 25 ml in 1 ml in 0,1 ml
Allergene	Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Weitere Allergene sind nicht in der Produktion vorhanden, es besteht kein Risiko einer Kreuzkontamination.	
Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100 ml, 250 ml sowie 500 ml.	
GVO und Bioprodukte	Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit nicht GVO-kennzeichnungspflichtig . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.	
Zertifikate	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN ISO 9001:2015, sowie Kosher- und Halalzertifiziert . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die Herstellung vegetarischer Produkte geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: www.hblfa-tirol.at/kulturen	
Haltbarkeit	Die in der Spezifikation angegebenen Eigenschaften bleiben erfahrungsgemäß bis zum auf dem Produkt angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Die Kultur muss nach dem Versand gekühlt bei 3-7°C aufbewahrt werden.	
Angabe im Zutatenverzeichnis	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung Mikroorganismenkulturen zu deklarieren.	
Angaben zum Hersteller	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich	
Bestellung, Service und Beratung	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen www.hblfa-tirol.at kulturenbestellung@hblfa-tirol.at +43 5244 62262 600	