

## Mischkultur MKR Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Thermophile Mischkultur</b> Flüssige Mischkultur, bestehend aus thermophilen Kokken und Laktobazillen.
<b>Zusammensetzung</b>	10 % rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)  <i>Streptococcus thermophilus</i> 85-90 % <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> 10-15 %  Keimzahl: ca. 10 <sup>9</sup> KbE/ml
<b>Einsatzbereich</b>	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Herstellung von Hartkäse, insbesondere Emmentaler.
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop: Kokken – vorwiegend Diplokokken, kurze Ketten Stäbchen – mittellang bis lang, teilweise granuliert Verhältnis Kokken zu Stäbchen über 5:1 pH-Wert: ca. 4,6 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: negativ Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Eiweiß Abbau von Harnstoff Gasbildung: keine Milchsäureisomere: 85 %L+, 15 % D- Eiweißabbau: mittel bis schwach Bildung biogener Amine: negativ
<b>Herstellung der Betriebskultur</b> <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch Impftemperatur: 40°C Impfmenge: 1 % Mutterkultur MKR Bebrütungstemperatur: 38°C Bebrütungszeit: ca. 7h Ziel pH-Wert: ca. 4,6-4,4 Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden. <i>Anm.: Eine Anzucht auf Kulturmedien ist für Mischkulturen nicht empfohlen.</i>
<b>Säuerungsaktivität</b>	pH-Abfall in 5h bei 0,1 % Impfstärke und 38°C – über 1,2
<b>Einsatz in der Praxis</b>	<i>Anm.: Die Kultur muss in Kombination mit anderen Kulturen verwendet werden.</i> <b>Hartkäse:</b> 0,2 % Zugabe Streptokokkenkultur beim Einlauf der Kesselmilch, sowie optional 0,2 % Säureweckerkultur beim Einlauf der Kesselmilch zur Vorreifung der Milch. 0,02 % Zugabe Betriebskultur MKR vor dem Einlaben Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.

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