

Propionsäurebakterienkultur P1/P1hk

Spezifikation

Beschreibung	Propionsäurebakterienkultur Flüssige Mehrstammkultur
Zusammensetzung	4% Hefeextrakt 2% Laktose 1,5% Milchsäure <i>Propionibacterium freudenreichii</i> Keimzahl P1: ca. 10^9 KbE/ml Keimzahl P1hk: ca. 10^{10} KbE/ml
Einsatzbereich	Direktstarter bei der Erzeugung von Emmentaler und großgelochten Schnittkäsen.
Eigenschaften	Mikroskop: kokkoid pH-Wert: 5,0-5,3 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: positiv Physiologie: Abbau von Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und CO ₂ Abbau von Eiweiß zu Essigsäure, Propionsäure, Bernsteinsäure und CO ₂ Bildung biogener Amine: negativ <i>Anm.: Die Geschwindigkeit der Gärung und das Verhältnis der Gärprodukte zueinander hängt von den Bedingungen im Käse ab. Insbesondere von Temperatur, pH-Wert und Eiweißabbau.</i>
Einsatz in der Praxis	Emmentaler: 1-5ml Zugabe P1-Kultur pro 1000L Kesselmilch Großgelochte Schnittkäse: 10-100ml Zugabe P1-Kultur pro 1000L Kesselmilch 2-20ml Zugabe P1hk-Kultur pro 1000L Kesselmilch <i>Anm.: Zu geringer Zusatz von Propionsäurebakterienkultur kann die Ursache von braunen Punkten („P-Punkte“) sein. Längere Lagerung der Kultur über Kühltemperatur reduziert die Keimzahl in der Kultur.</i> Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien in 1 ml frei von aeroben Keimen in 0,1 ml frei von Soprenbildnern in 1 ml frei von Listerien in 25 ml frei von Salmonellen in 25 ml frei von koagulasepositiven Staphylokokken in 1 ml

Allergene	Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.
Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml (P1), 500ml (P1), sowie 100ml (P1hk). Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.
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 im Bereich „Rotholzer 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