

## Hefekultur GKR1 Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Hefekultur</b> Flüssige Mischkultur
<b>Zusammensetzung</b>	0,5 % Hefeextrakt 0,55 % Milchsäure  <i>Debaryomyces hansenii</i> Keimzahl: ca. $5 \times 10^7$ KbE/ml <i>Geotrichum candidum</i> Keimzahl: ca. $10^6$ KbE/ml
<b>Einsatzbereich</b>	Zusatzkultur bei der Erzeugung traditioneller Sauermilchkäse (z.B. Graukäse).
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop:                      Ovoide Hefezellen Lange fadenförmige septierte Mycelien, große rechteckige Oidien  pH-Wert:                              >7,6 Sauerstoffanspruch:              aerob Salztoleranz                        5 % NaCl Physiologie:                        Abbau von Milchsäure Abbau von Eiweiß  Eiweißabbau:                        mittel Fettabbau:                            schwach Bildung biogener Amine:        negativ
<b>Herstellung der Gebrauchslösung</b>	Herstellung einer <b>20 %-igen Verdünnung</b> (Gebrauchslösung) mit sauberem, abgekochten Wasser. <b>Dosierung: 20 ml GKR1 + 80 ml Wasser ergeben 100 ml Gebrauchslösung</b> Die Gebrauchslösung soll für jeden Einsatz frisch hergestellt werden. Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
<b>Einsatz in der Praxis</b>	<b>Pro kg Topfen 10 ml der Gebrauchslösung</b> gleichmäßig über den aufgeriebenen Topfen versprühen und einmischen. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.
<b>Mikrobiologische Kontrollen</b>	frei von Listerien                      in 25 ml frei von Salmonellen                in 25 ml frei von koagulasepositiven Staphylokokken      in 1 ml frei von sonstigen Kontaminationskeimen      in 0,1 ml frei von Schimmelpilzen              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.

**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](http://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](http://www.hblfa-tirol.at)  
[kulturenbestellung@hblfa-tirol.at](mailto:kulturenbestellung@hblfa-tirol.at)  
+43 5244 62262 600