

## Propionsäurebakterienkultur P4/P4hk

### Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Propionsäurebakterienkultur</b> Flüssige Mehrstammkultur	
<b>Zusammensetzung</b>	4 % Hefeextrakt 2 % Laktose 1,5 % Milchsäure  <i>Propionibacterium freudenreichii</i>  Keimzahl P4: ca. 10 <sup>9</sup> KbE/ml Keimzahl P4hk: ca. 10 <sup>10</sup> KbE/ml	
<b>Einsatzbereich</b>	Direktstarter bei der Erzeugung von Emmentaler und großgelochten Schnittkäsen.	
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop:	Kurzstäbchen bis kokkoid
	pH-Wert:	4,8-5,1
	Sauerstoffanspruch:	anaerob bis mikroaerotolerant
	Katalase:	positiv
	Physiologie:	Abbau von Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und CO <sub>2</sub> Abbau von Eiweiß zu Essigsäure, Propionsäure, und CO <sub>2</sub>
	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>	
<b>Einsatz in der Praxis</b>	<b>Emmentaler:</b>	1-5 ml Zugabe P4-Kultur pro 1000 L Kesselmilch
	<b>Großgelochte Schnittkäse:</b>	10-100 ml Zugabe P4-Kultur pro 1000 L Kesselmilch 2-20 ml Zugabe P4hk-Kultur pro 1000 L 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. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	
<b>Mikrobiologische Kontrollen</b>	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

<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 (P4), 500 ml (P4), sowie 100 ml (P4hk).
<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- und 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