

Mischkultur MKB Spezifikation

Beschreibung	Thermophile Mischkultur Flüssige Mischkultur, bestehend aus thermophilen Kokken und Laktobazillen.						
Zusammensetzung	10 % rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation) <table><tr><td><i>Streptococcus thermophilus</i></td><td>93 %</td></tr><tr><td><i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i></td><td>6,5 %</td></tr><tr><td><i>Lactobacillus helveticus</i></td><td>0,5 %</td></tr></table> Keimzahl: ca. 10 ⁹ KbE/ml	<i>Streptococcus thermophilus</i>	93 %	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	6,5 %	<i>Lactobacillus helveticus</i>	0,5 %
<i>Streptococcus thermophilus</i>	93 %						
<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	6,5 %						
<i>Lactobacillus helveticus</i>	0,5 %						
Einsatzbereich	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Herstellung von Hartkäse, insbesondere Alm- und Bergkäse.						
Eigenschaften	Mikroskop: Kokken – vorwiegend Diplokokken, kurze Ketten Stäbchen – kurz bis mittellang, teilweise granuliert Verhältnis Kokken zu Stäbchen ca. 10:1 pH-Wert: ca. 4,5 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: negativ Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Eiweiß Abbau von Harnstoff Gasbildung: keine Milchsäureisomere: 90 %L+, 10 % D- Eiweißabbau: mittel Bildung biogener Amine: negativ						
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch Impftemperatur: 40°C Impfmenge: 1 % Mutterkultur MKB Bebrütungstemperatur: 38°C Bebrütungszeit: ca. 8h 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>						
Säuerungsaktivität	pH-Abfall in 5h bei 0,1 % Impfstärke und 38°C – über 1,2						
Einsatz in der Praxis	Hartkäse: 0,2 % Zugabe Betriebskultur MKB bei Einlauf der Kesselmilch Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.						

Mikrobiologische Kontrollen	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
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	