

## Rotkultur RK Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Rotkultur</b> Flüssige Einstammkultur
<b>Zusammensetzung</b>	0,86 % Hefeextrakt 0,64 % NaCl  <i>Brevibacterium aurantiacum</i>  Keimzahl: >10 <sup>9</sup> KbE/ml
<b>Einsatzbereich</b>	Rotkultur zur direkten Verwendung bei der Herstellung diverser Käse mit Oberflächenreifung (geschmierte Käse)
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop: Kurzstäbchen, palisadenförmig pH-Wert: >7,6 Sauerstoffanspruch: aerob Katalase: positiv Oxidase: negativ Salztoleranz: 10 % NaCl Koloniefarbe: orange Physiologie: Abbau von Eiweiß bis Ammoniak Bildung biogener Amine: negativ
<b>Herstellung des Schmierwassers</b>	Herstellung einer 1 %igen Verdünnung (Schmierwasser) mit sauberem, abgekochten Wasser. <b>Dosierung: 10 ml RK-Kultur pro Liter Schmierwasser.</b> Das Schmierwasser soll für jeden Schmiervorgang frisch hergestellt werden. Dem Schmierwasser kann bei Bedarf bis zu 10 % Kochsalz zugefügt werden. Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
<b>Einsatz in der Praxis</b>	Die Käse regelmäßig mit dem Schmierwasser einreiben. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.
<b>Mikrobiologische Kontrollen</b>	frei von Enterobakterien in 1 ml frei von Sporenbildnern in 1 ml 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
<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 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