

Hefekultur GEO2 Spezifikation

Beschreibung	Hefekultur Flüssige Mehrstammkultur	
Zusammensetzung	0,5 % Hefeextrakt 0,55 % Milchsäure <i>Geotrichum candidum</i> Keimzahl: ca. 10^6 - 10^7 KbE/ml	
Einsatzbereich	Zusatzkultur bei der Erzeugung traditioneller Sauermilchkäse (z.B. Graukäse), zur Abtrocknung der Käseoberfläche bei Käse mit Oberflächenreifung (geschmierte Käse) oder für die Reifung spezieller Weichkäse.	
Eigenschaften	Mikroskop:	lange fadenförmige septierte Mycelien, große rechteckige Oidien
	pH-Wert:	>7,7
	Sauerstoffanspruch:	aerob
	Salztoleranz:	5 % NaCl
	Physiologie:	Abbau von Milchsäure Abbau von Eiweiß
	Eiweißabbau:	mittel
	Fettabbau:	schwach
	Bildung biogener Amine:	negativ
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	<i>Anm.: Herstellung einer Betriebskultur gemeinsam mit einem Säurewecker</i> Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch Impftemperatur: 20°C Impfmenge: 2 % Mutterkultur SW 1 % GEO2 Bebrütungstemperatur: 20° - 24°C Bebrütungszeit: ca. 16-20h Ziel pH-Wert: ca. 4,5 Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb eines Tages verwendet werden.	
Einsatz in der Praxis	Verwendung in Kombination mit einem Säurewecker wie beschrieben. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	
Mikrobiologische Kontrollen	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

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