

# Prop 96

## Spezifikation

### Propionsäurebakterienkultur

#### Beschreibung

Flüssige Kultur, bestehend aus einem definierten Gemisch von 2 Propionsäurebakterien-Stämmen (isoliert aus reifem Appenzeller-Käse).

#### Zusammensetzung

Flüssiges Nährmedium mit Milchbestandteilen; Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)

*Propionibacterium freudenreichii*

≥ 10<sup>8</sup> KbE/ml

[Nachweis auf Peptonschotte-Agar, 30°C, anaerob, 7 Tage bebrütet]

#### Einsatzgebiet

Für die Herstellung von Emmentaler und anderem Grosslochkäse (Direktzugabe in die Kessimilch oder Lablösung).

#### Bemerkungen

Die Kultur vergärt Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und Kohlendioxyd. Asparaginsäure wird nur in geringem Masse verwertet. Im Vergleich zu PROP 01 zeigt die Kultur tiefere Werte an flüchtigen Fettsäuren und Propionsäure und eine etwas weniger intensive Lochbildung sowie kleinere Löcher. Empfohlene Gärraumtemperatur: 21 - 23°C (Optimum bei Emmentaler Käse)

Kontrollen (Anteile flüchtiger Fettsäuren im 3 Monate alten Emmentaler):

- ohne Zusatz einer FH-Kultur: 1 Teil Essig- und 2 Teile Propionsäure
- mit Zusatz einer FH-Kultur: 1 Teil Essig- und 1 Teil Propionsäure

#### Anwendung

Direktzugabe zur Kessimilch.

Beimpfung: min. 3 Tropfen/1000 l Milch

<b>Verpackung</b>	Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.		
<b>Erscheinungsbild</b>	Gelblich-bräunliche, trübe Flüssigkeit (mit Bodensatz) mit frisch-säuerlichem Propionsäuregeruch.		
<b>Haltbarkeit</b>	Eine normale Vermehrungsfähigkeit bleibt nach dem ungekühlten Versand über Nacht erfahrungsgemäss bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Voraussetzung ist, dass die Kultur nach Erhalt sofort kühl (max. +5°C) sowie lichtgeschützt aufbewahrt wird. Agroscope übernimmt keine Haftung für Aktivitätsverluste, die während des Versandes entstehen.		
<b>Zertifizierung</b>	Aktuelle Zertifikate: siehe <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> , Rubrik "Downloads".		
<b>Lebensmittel-sicherheit</b>	Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002.		
<b>Mikrobiologische Spezifikation</b>	<b>Keimart</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>
	Enterobacteriaceen	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
	Enterokokken	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
	Koagulase pos. Staphylokokken	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
	<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n./25 g	auf Anfrage
	<i>Salmonella</i> spp.	n.n./25 g	auf Anfrage
<b>Allergene</b>	Enthält Milch (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16; keine weiteren deklarationspflichtigen Allergene enthalten).		
<b>GVO &amp; Bio</b>	Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Für die Herstellung werden keine Rohstoffe mit GVO-Kennzeichnung verwendet (gemäss VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. VO (EG) Nr. 1830/2003). Die Kultur kann für Produkte verwendet werden, die gemäss CH-Bio-Verordnung (SR 910.18), EU-Bio-Verordnung VO (EG) 834/2007 bzw. nach BIO SUISSE (Knospe) zertifiziert sind. Zusicherungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnik-Verbots gemäss CH-Bio-VO und EU-Bio-VO sind unter <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> bzw. auf Anfrage erhältlich.		
<b>Hinweis</b>	Die in dieser Spezifikation aufgeführten Werte stammen aus standardisierten Laboruntersuchungen und dienen der Orientierung des Anwenders. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Verfahren unter Umständen abweichende Ergebnisse möglich. Ausserdem können aufgrund laufender Optimierung der Technologie und des Produkts Änderungen der Standardwerte resultieren.		
<b>Hersteller</b> (Bestellungen, Service & Beratung)	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern	Telefon Mobil service@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	058 463 82 68 079 549 65 29
	Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage		
<b>Verkauf</b>	Liebefeld Kulturen AG	info@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	