

OMK 703

Spezifikation

Oberflächenkultur

Beschreibung

Flüssige Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf Käse.

Zusammensetzung

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

Coryneforme Bakterien, Hefen und Geotrichum:

Brevibacterium linens

Debaryomyces hansenii

Glutamicibacter arilaitensis

Geotrichum candidum

≥ 10⁵ KbE/ml

[Nachweis auf SC-Agar; 30°C; aerob; 5 Tage Bebrütungszeit]

Einsatzgebiet

Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf geschmiertem Käse. Sie bildet eine gut trockene, nicht zu dicke, gut auf dem Käse haftende Schmiere mit einer typischen Farbe für Rotschmierkäse. Einsetzbar z.B. auf geschmiertem Hart-, Halbhart- und Weichkäse wie Vacherin Mont d'Or, Raclette, Tilsiter, Appenzeller, etc.

Bemerkungen

Die Kultur stellt eine Mischung der OK 701 (Geotrichum) und der OMK 702 (Hefen und Coryneforme) dar. Sie fördert im Vergleich zur OMK 702 das Abtrocknen der Käse stärker und beugt klebriger und allzu rötlicher Schmiere vor. Eine ausgewogene Pflege der Schmiere führt zu einem leichten, weissen Film auf der Oberfläche („Milchsimmelrasen“). Kultur zum Einsatz auf der Käseoberfläche. Der Zusatz zur Milch wird nicht empfohlen.

Anwendung

Medium: Salzwasser max. 5% NaCl, Schmierelösung
Beimpfung: min. 5 ‰
Siehe: Infoblatt Oberflächenkulturen

Verpackung

80 ml Kunststoff-Flasche
250 ml Kunststoff-Flasche
1000 ml Kunststoff-Flasche
Vor Gebrauch schütteln.

Erscheinungsbild

Bräunliche Flüssigkeit mit Bodensatz, fruchtig-hefiger Geruch.

Haltbarkeit

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.

Zertifizierung

Aktuelle Zertifikate: siehe www.liebefeld-kulturen.ch, Rubrik "Downloads".

**Lebensmittel-
sicherheit**

Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002.

**Mikrobiologische
Spezifikation**

Keimart	Wert	Methode
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

Allergene

Enthält Milch (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16; keine weiteren deklarationspflichtigen Allergene enthalten).

GVO & Bio

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 SUISS (Knospe) zertifiziert sind. Zusicherungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnik-Verbots gemäss CH-Bio-VO und EU-Bio-VO sind unter www.liebefeld-kulturen.ch bzw. auf Anfrage erhältlich.

Hinweis

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.

**Hersteller
(Bestellungen,
Service &
Beratung)**

Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern

Telefon 058 463 82 68
Mobil 079 549 65 29
service@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch

Alternativkulturen und Beratung auf Anfrage

Verkauf

Liebefeld Kulturen AG

info@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch