

OMK 704

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 und Hefen:

Corynebacterium variabile

Brevibacterium linens

Glutamicibacter arilaitensis

Debaryomyces hansenii

≥ 10⁵ KbE/ml

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

Einsatzgebiet

Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf geschmiertem Käse. OMK 704 bewirkt ein zügige Schmierentwicklung und bildet eine gut trockene, nicht zu dicke und gut auf dem Käse haftende Schmiere. Sie verleiht dem Käse eine gleichmässige, typisch rötliche Farbe und einen würzigen, aromatischen Geschmack. Einsetzbar z.B. auf Appenzeller, Gruyère, Tête de Moine, Tilsiter, Bergkäse, Raclette und anderen Rotschmierkäsen.

Bemerkungen

Schmierkultur, die dem Käse eine besonders intensive, rötliche Farbe verleiht. Raschere Schmierbildung als OMK 702. Kultur zum Einsatz auf der Käsoberfläche. 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 SUISSE (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.

Kennzeichnung

Gemäss Schweizer Lebensmittelgesetzgebung (LIV, Art. 9, Abs. 1 d) muss die Kultur auf dem Endprodukt (Käse, Butter, fermentierte Milch und Rahm) nicht deklariert werden.

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