

OK 710

Spezifikation

Oberflächenkultur

Beschreibung

Flüssige Oberflächen-Schimmelpilzkultur für die Oberflächenbehandlung von Rotschmierekäsen. Der Pilz wurde aus der Schmiere von Käsen guter Qualität isoliert und zur Bekämpfung von klebriger Schmiere eingesetzt. Darum sein Spitzname „Anticollanti“.

Zusammensetzung

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

Fusarium domesticum (Synonyme: *Bisifusarium domesticum*, *Trichothecium domesticum*)

≥ 10⁴KbE/ml

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

Einsatzgebiet

Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf geschmiertem Käse. Wird eingesetzt, um die Abtrocknung von geschmierten Käsen zu fördern sowie als "Therapie" bei klebriger Schmiere. Kann in Kombination mit einer herkömmlichen Schmierekultur eingesetzt werden.

Bemerkungen

Fusarium domesticum ergibt einen crème- bis leicht ockerfarbenen, feinen Pilzflor und entsäuert die Käseoberfläche schnell. Der Schimmelpilz begünstigt das Abtrocknen der Schmiere und unterstützt die Bildung einer schönen, „gesunden“ Schmiere. In Fällen von klebriger oder zu nasser Schmiere lässt sich die Schmierequalität durch den Einsatz der OK 710 oft deutlich verbessern. Kultur zum Einsatz auf der Käseoberfläche. Der Zusatz zur Milch wird nicht empfohlen.

Anwendung

Medium: Salzwasser max. 5% NaCl, Schmierelösung

Beimpfung: 1-2 ‰

Siehe: *Infoblatt Oberflächenkulturen*

Verpackung

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

Erscheinungsbild

Bräunliche Flüssigkeit mit Bodensatz, 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

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.

Allergene

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

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 Optimierungen 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