



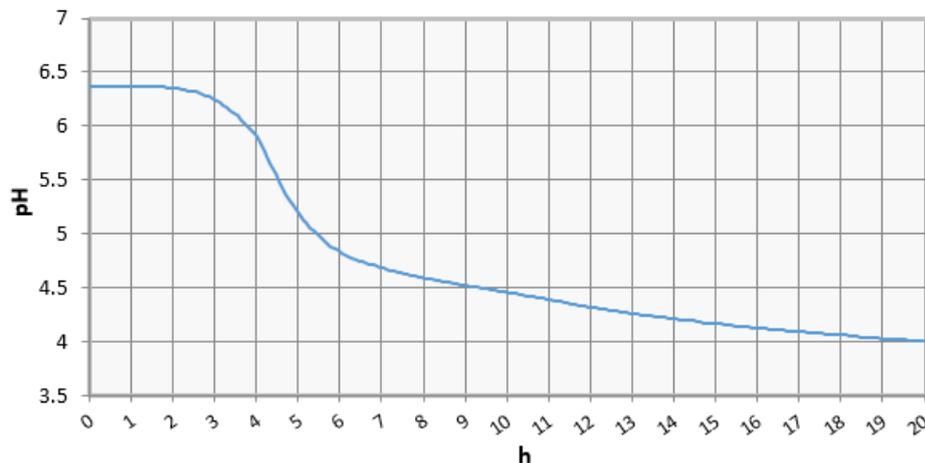
Knospe Lizenznehmer:
 Agroscope, CH-3003 Bern
 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

RMK 101

Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung	Flüssige Rohmischkultur (nicht definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen und Streptokokken, ursprünglich isoliert aus einer Molkekultur).	
Zusammensetzung	Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis) <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i> ca. 10 ⁸ KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:15-1:2	
Einsatzgebiet	Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Emmentaler, Rohmilch-Halbhart- und Hartkäse, seltener auch für Sbrinz.	
Bemerkungen	Verspricht bei optimalem Einsatz eine gute Milchsäuregärung. Gilt als sensible Kultur.	
Herstellung der Betriebskultur	Medium:	UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch
	Beimpfung:	1-3 ‰
	Bebrütung:	38 °C/6-18 h
	Siehe :	Info: "Herstellung von Betriebskulturen"
Säuerung in der Betriebskultur	5 h/38°C/1‰:	19-24 °SH
	18 h/38°C/1‰:	46-52 °SH



Medium: rekonstituierte Pulvermagermilch, sterilisiert; Impfmenge: 1 ‰; Bebrütungstemperatur: 38°C

Verpackung	Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.		
Erscheinungsbild	Leicht gebräunte, viskose Flüssigkeit (evtl. Phasentrennung) mit frischem, säuerlichem Geruch und Geschmack.		
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".		
Lebensmittelsicherheit	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 SUISSSE (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 Mobil service@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	058 463 82 68 079 549 65 29
	Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage		
Verkauf	Liebefeld Kulturen AG	info@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	