



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

RMK 190

Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung

Rohmischkultur (nicht definiertes Gemisch aus Laktobazillen und thermophilen Streptokokken, ursprünglich isoliert aus 24-stündigem Käse einer Käserei).

Zusammensetzung

Wasser, Bio-Magermilchpulver, Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)

Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis
Streptococcus thermophilus

ca. 10⁸ KbE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:5-1:1

Einsatzgebiet

Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Rohmilch-Hartkäse, Emmentaler, Sbrinz.

Bemerkungen

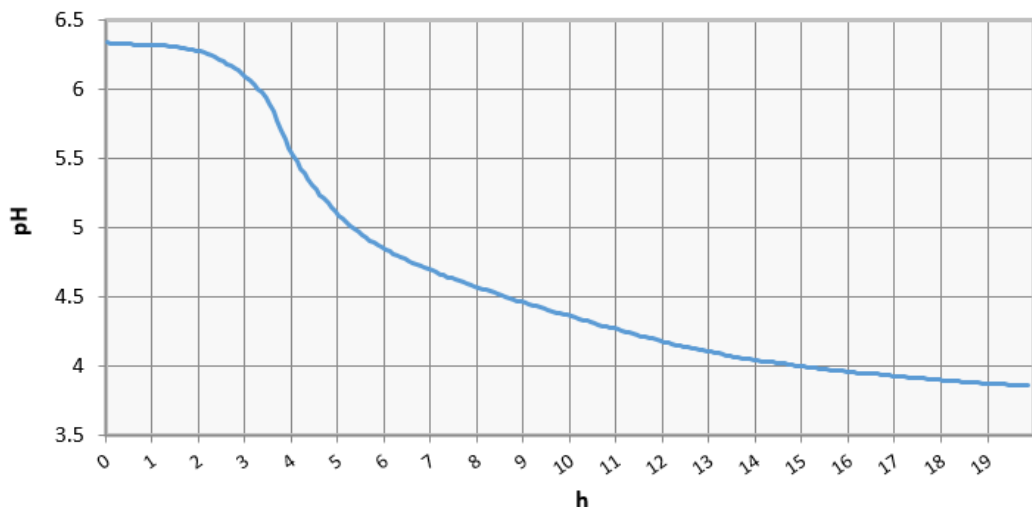
Kultur mit ausgeprägtem Laktobazillen-Wachstum, starke Endsäuerung. Wird gerne als "alte" Kultur eingesetzt. Kann den Wassergehalt im Käse erhöhen.

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‰: 14-19 °SH 18 h/38°C/1‰: 51-56°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".

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.

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 bei Säuerungsstörungen auf Anfrage

Verkauf

Liebefeld Kulturen AG

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