



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

# MK 650

## Spezifikation

### Thermophile Mischkultur

#### Beschreibung

Definiertes Gemisch aus thermophilen Laktobazillen (aus verschiedenen RMK isoliert) und 3 Stämmen Streptokokken.

#### Zusammensetzung

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

***Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis***  
***Streptococcus thermophilus***

ca. 10<sup>8</sup> KbE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild (Lb:Sc): 1:10 - 1:1

#### Einsatzgebiet

Für die Herstellung von Säuerungskultur. Hauptsächlich eingesetzt für Halbhartkäse aus Rohmilch.

#### Bemerkungen

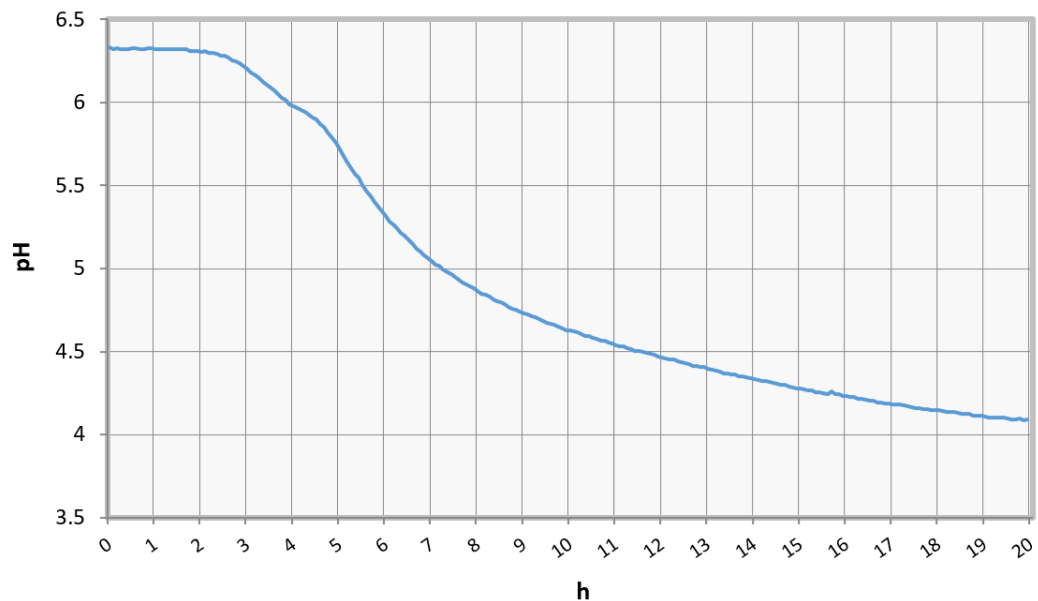
Die MK 650 enthält die Streptokokken der Kultur Sc abf. Wird oft als "alte" Kultur eingesetzt.

#### 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‰: 47-53°SH



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

<b>Verpackung</b>	Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.																				
<b>Erscheinungsbild</b>	Leicht gebräunte, viskose Flüssigkeit (evtl. Phasentrennung) mit frischem, säuerlichem Geruch und Geschmack.																				
<b>Haltbarkeit</b>	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.																				
<b>Zertifizierung</b>	Aktuelle Zertifikate: siehe <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> , Rubrik "Downloads".																				
<b>Lebensmittel-sicherheit</b>	Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002.																				
<b>Mikrobiologische Spezifikation</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Keimart</th> <th>Wert</th> <th>Methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacteriaceen</td> <td>&lt; 1 KbE/mL</td> <td>auf Anfrage</td> </tr> <tr> <td>Enterokokken</td> <td>&lt; 1 KbE/mL</td> <td>auf Anfrage</td> </tr> <tr> <td>Koagulase pos. Staphylokokken</td> <td>&lt; 1 KbE/mL</td> <td>auf Anfrage</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>n.n./25 g</td> <td>auf Anfrage</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>n.n./25 g</td> <td>auf Anfrage</td> </tr> </tbody> </table>	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		
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																			
<b>Allergene</b>	Enthält Milch (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16; keine weiteren deklarationspflichtigen Allergene enthalten).																				
<b>GVO &amp; Bio</b>	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 <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> bzw. auf Anfrage erhältlich.																				
<b>Hinweis</b>	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.																				
<b>Hersteller</b> (Bestellungen, Service & Beratung)	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern	Telefon 058 463 82 68 Mobil 079 549 65 29 <a href="mailto:service@liebefeld-kulturen.ch">service@liebefeld-kulturen.ch</a> <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a>																			
	Alternativkulturen und Beratung bei Säuerungsstörungen auf Anfrage																				
<b>Verkauf</b>	Liebefeld Kulturen AG	<a href="mailto:info@liebefeld-kulturen.ch">info@liebefeld-kulturen.ch</a> <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a>																			