

Contra C1

Spezifikation

Gefriergetrocknete Direktstarterkultur

Beschreibung

Gefriergetrocknete Starterkultur für die direkte Zugabe zur Prozessmilch. Die Kultur besteht aus *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, die aufgrund ihres natürlichen Stoffwechsels in der Lage sind, die Entwicklung von *Clostridium tyrobutyricum* in Käse teilweise oder ganz zu hemmen. Somit kann das Risiko für Clostridien-bedingte Buttersäuregärungen und dadurch verursachte Qualitätseinbussen minimiert werden.

Zusammensetzung

Lactococcus lactis ssp. *lactis*

Einsatzgebiet

Zusatz-Kultur für Käsesorten, bei deren Herstellung moderate Brenntemperaturen zum Einsatz kommen (Halbhartkäse). Höhere Prozesstemperaturen können die mesophilen Laktokokken der Kultur schädigen und die Wirksamkeit beeinträchtigen. Vor dem erstmaligen Einsatz der Kultur wird empfohlen, mit unseren Beratern Kontakt aufzunehmen.

Bemerkungen

Die Kultur trägt bei korrekter Anwendung nur unwesentlich zur Säuerung der Milch bzw. im Käse bei. Die Kultur bildet kein Gas. Wechsel- oder Hemmwirkungen mit bzw. auf andere Starterkulturen oder andere Auswirkungen auf die Produktqualität sind in seltenen Fällen möglich und müssen betriebsspezifisch ermittelt werden.

Dosierung und Zugabe

Die Dosierung ist abhängig von der Prozesstechnologie und der Qualität der Verarbeitungsmilch (Sporengelalt). Vor dem erstmaligen Einsatz der Kultur wird empfohlen, mit unseren Beratern Kontakt aufzunehmen.

Richtwert für die Dosierung (Halbhartkäse): 1-2 U pro 100 L Milch (3E+05-6E+05 KbE/mL Milch)

Zugabe zur Milch: Die Kultur z.B. in einer Flasche mit Milch auflösen und dann zusammen mit den übrigen Starterkulturen in die Fabrikationsmilch geben.

Angebotsform

Sachets (PET/Alu/PE) mit gefriergetrockneter Kultur.

Erscheinungsbild

Gelbliches Pulver (Kultur nicht mehr verwenden, wenn sie verklumpt ist).

Lagerung und Haltbarkeit

Bei max. 5°C lagern (falls möglich: Lagerung im Tiefkühler empfohlen). Haltbarkeit: bis siehe Beutel-Aufdruck ("EXP").

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	< 10 KbE/g	auf Anfrage
Enterokokken	< 1 KbE/g	auf Anfrage
Koagulase pos. Staphylokokken	< 10 KbE/g	auf Anfrage
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n./1 g	auf Anfrage
<i>Salmonella</i> spp.	n.n./1 g	auf Anfrage

Allergene

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

Vegetarismus

Bezeichnung gemäss LIV, SR 817.022.16; Artikel 40:	Beschreibung	Ja	Nein
Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil	Keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil	Keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile, Honig	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil	Keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Honig	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegan / vegetabil	Keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Schutzkulturen sollten als Teil eines umfassenden Präventions- und Hürdenkonzepts eingesetzt werden. Sie können andere Schutzmassnahmen im Bereich der Rohstoff- und Prozesshygiene ergänzen, jedoch nicht ersetzen. Forschungsergebnisse im Zusammenhang mit der Kultur Contra C1 belegen bei korrekter Anwendung unter standardisierten Bedingungen eine wirksame Reduktion des Risikos von Schadensfällen durch Buttersäuregärungen bzw. Spätblähungen, die von *Clostridium tyrobutyricum* verursacht werden. Dies bei gleichzeitig geringem Qualitätseinfluss auf die Endprodukte. Die Wirksamkeit und der Einfluss auf die Qualität sind jedoch abhängig von verschiedenen Faktoren (z.B. Technologie und Qualität der Verarbeitungsmilch), die unter Praxisbedingungen naturgemäss zu Abweichungen führen können. Die Liebefeld Kulturen AG übernimmt keine Haftung für allfällige Schäden (z.B. ungenügende Schutzwirkung, unerwünschte Qualitätsabweichungen), die hieraus entstehen können.

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