



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

Jog BAMOS

Spezifikation

Thermophile Mischkultur

Beschreibung

Flüssige, thermophile Mischkultur für die Herstellung von Betriebskultur. Die Kultur wurde ursprünglich von der BAMOS AG bzw. deren Vorgänger-Organisationen in der Ostschweiz entwickelt und hergestellt (anfangs auch als «Joghurt Flawil» bezeichnet). Sie wird seit Jahrzehnten erfolgreich in Käse und in Joghurt eingesetzt.

Zusammensetzung

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

Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus

ca. 10⁸ KBE/ml (kein Prüfmerkmal); Mikroskopisches Bild: Lb:Sc 1:2...1:5

Einsatzgebiet und Anwendung

Bestens bewährt für die Herstellung von Appenzeller-, Tilsiter-, Alp- und Bergkäse sowie weiterer Halbhartkäse als Ergänzung zu klassischen Käseerikulturen (wird für Spezialitäten teils auch alleine eingesetzt) sowie zur Fabrikation von Joghurt.

Bemerkungen

Die Kultur säuert kräftig und sehr schnell. Sie sorgt im Käse auch bei höheren Brenntemperaturen für eine gute Anfangssäuerung und für eine rasche Unterdrückung der Kontaminationsflora. Bei der Verwendung in Joghurt resultiert ein klassisches, kräftig-säuerliches Aroma. Achtung: Eine zu hohe Bebrütungstemperatur der Joghurtmilch kann zu griessigem Produkt führen. Die Kultur bildet homofermentativ (ohne Gasbildung) L(+) und D(-) Milchsäure.

Herstellung der Betriebskultur

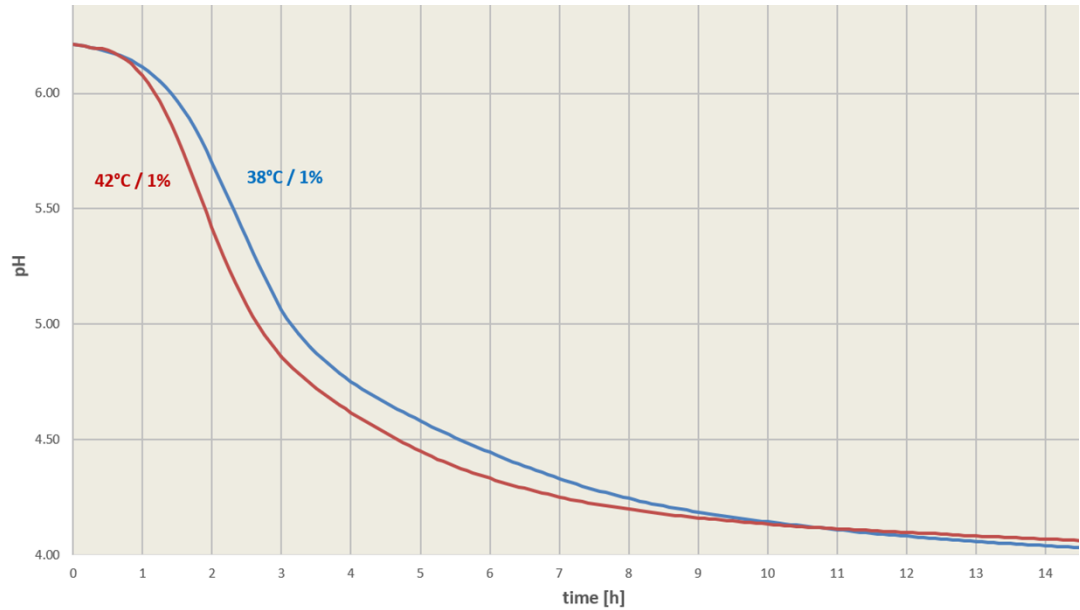
	Käse	Joghurt
Medium:	UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch	UHT-, abgekochte oder sterilisierte Magermilch
Impfmenge:	0.5-0.8%	1-1.5%
Bebrütungstemperatur:	38-42°C	40-44°C
Bebrütungszeit:	3-5 h	2-4 h
Säuregrad Betriebskultur (BK):	38-45°SH	42-50°SH

Siehe: *Info-Blatt: "Herstellung von Betriebskulturen"*

Dosierung der Betriebskultur

- Joghurt: Beimpfung der Milch üblicherweise mit 1-3% Betriebskultur
- Halbhartkäse, zur Unterstützung der Anfangssäuerung als Ergänzung zu anderen Säuerungskulturen: ca. 1-2 dl/1'000 L Milch
- Halbhartkäse, als Alternative zu einer jungen RMK/MK: bis zu 4dl / 1'000 L
- Weichkäse und Mutschli mit schneller Reifung: bis 1.5%

Säuerung in der Betriebskultur



Medium: rekonstituierte Pulvermagermilch, sterilisiert

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

Bio Knospe, kosher, halal. 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).

Vegetarismus

Vegetarisch (enthält keine tierischen Produkte ausser Milch).

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

Vermarktung

Liebefeld Kulturen AG

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