

## Säurewecker LF7 Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Viskositätserhöhende, mesophile Zusatzkultur</b> Flüssige Einstammkultur, bestehend aus mesophilen Kokken.
<b>Zusammensetzung</b>	4,5% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation) 0,27% Laktose 0,18% Hefeextrakt  <b><i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i></b>  Keimzahl: ca. 10 <sup>9</sup> KbE/ml
<b>Einsatzbereich</b>	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Texturverbesserung – insbesondere bei fettreduzierten Produkten.
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop: nur Kokken, vorwiegend Mono und Diplokokken Makroskopisch: stark fadenziehend bis schleimig pH-Wert: ca. 4,4 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: negativ Physiologie: Bildung von Exopolysacchariden Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure  Gasbildung: keine Aromabildung: keine Milchsäureisomere: 100% L+ Eiweißabbau: kein Abbau von Proteinen Bildung biogener Amine: negativ
<b>Herstellung der Betriebskultur</b> <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	<i>Anm.: Die Kultur benötigt Peptide für das Wachstum und zeigt in reiner Magermilch eine sehr langsame Vermehrung und schwache Säuerung</i> Anzuchtmedium: Media 10 oder Magermilch mit Peptiden Impftemperatur: 25°C Impfmenge: 1% Mutterkultur LF7 Bebrütungstemperatur: 25°C Bebrütungszeit: ca. 20h Ziel pH-Wert: ca. 4,4 Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb eines Tages verwendet werden.
<b>Einsatz in der Praxis</b>	<i>Anm.: Die Verwendung ist nur in Verbindung mit weiteren Kulturen möglich.</i> <b>Schnittkäse:</b> 0,3% Betriebskultur LF7 bei Milcheinlauf in den Fertiger 0,7% Betriebskultur SW bei Milcheinlauf in den Fertiger

<b>Mikrobiologische Kontrollen</b>	frei von Enterobakterien frei von Hefen und Schimmelpilzen frei von Enterokokken frei von Listerien frei von Salmonellen frei von koagulasepositiven Staphylokokken frei von sonstigen Kontaminationskeimen	in 1 ml in 0,1 ml in 0,1 ml in 25 ml in 25 ml in 1 ml in 0,1 ml
<b>Allergene</b>	<b>Enthält Milch (Laktose)</b> - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.	
<b>Verpackung</b>	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml sowie 500ml. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	
<b>GVO und Bioprodukte</b>	Die Kultur enthält <b>keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO)</b> im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit <b>nicht GVO-kennzeichnungspflichtig</b> . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.	
<b>Zertifikate</b>	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN <b>ISO 9001:2015</b> , sowie <b>Kosher- und Halalzertifiziert</b> . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die <b>Herstellung vegetarischer Produkte</b> geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: <a href="http://www.hblfa-tirol.at">www.hblfa-tirol.at</a> im Bereich „Rotholzer Kulturen“.	
<b>Haltbarkeit</b>	Die in der Spezifikation angegebenen Eigenschaften bleiben erfahrungsgemäß bis zum auf dem Produkt angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Die Kultur muss nach dem Versand gekühlt bei 3-7°C aufbewahrt werden.	
<b>Angabe im Zutatenverzeichnis</b>	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung <b>Mikroorganismenkulturen</b> zu deklarieren.	
<b>Angaben zum Hersteller</b>	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich	
<b>Bestellung, Service und Beratung</b>	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen <a href="http://www.hblfa-tirol.at">www.hblfa-tirol.at</a> <a href="mailto:kulturenbestellung@hblfa-tirol.at">kulturenbestellung@hblfa-tirol.at</a> +43 5244 62262 600	