

Mischkultur MKR Spezifikation

Beschreibung	Thermophile Mischkultur Flüssige Mischkultur, bestehend aus thermophilen Kokken und Laktobazillen.	
Zusammensetzung	10% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)	
	<i>Streptococcus thermophilus</i>	85-90%
	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	10-15%
	Keimzahl: ca. 10 ⁹ KbE/ml	
Einsatzbereich	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Herstellung von Hartkäse, insbesondere Emmentaler.	
Eigenschaften	Mikroskop:	Kokken – vorwiegend Diplokokken, kurze Ketten Stäbchen – mittellang bis lang, teilweise granuliert Verhältnis Kokken zu Stäbchen über 5:1
	pH-Wert:	ca. 4,6
	Sauerstoffanspruch:	anaerob bis mikroaerotolerant
	Katalase:	negativ
	Physiologie:	Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Eiweiß Abbau von Harnstoff
	Gasbildung:	keine
	Milchsäureisomere:	85%L+, 15% D-
	Eiweißabbau:	mittel bis schwach
	Bildung biogener Amine:	negativ
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium:	abgekochte/sterilisierte Magermilch
	Impftemperatur:	40°C
	Impfmenge:	1% Mutterkultur MKR
	Bebrütungstemperatur:	38°C
	Bebrütungszeit:	ca. 7h
	Ziel pH-Wert:	ca. 4,6-4,4
	Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden. <i>Anm.: Eine Anzucht auf Kulturmedien ist für Mischkulturen nicht empfohlen.</i>	
Säuerungsaktivität	pH-Abfall in 5h bei 0,1% Impfstärke und 38°C – über 1,2	
Einsatz in der Praxis	<i>Anm.: Die Kultur muss in Kombination mit anderen Kulturen verwendet werden.</i> Hartkäse: 0,2% Zugabe Streptokokkenkultur beim Einlauf der Kesselmilch, sowie optional 0,2% Säureweckerkultur beim Einlauf der Kesselmilch zur Vorreifung der Milch. 0,02% Zugabe Betriebskultur MKR vor dem Einlaben	

Mikrobiologische Kontrollen	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
Allergene	Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.	
Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml, 250ml sowie 500ml. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	
GVO und Bioprodukte	Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit nicht GVO-kennzeichnungspflichtig . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.	
Zertifikate	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN ISO 9001:2015 , sowie Kosher- und Halalzertifiziert . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die Herstellung vegetarischer Produkte geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: www.hblfa-tirol.at im Bereich „Rotholzer Kulturen“.	
Haltbarkeit	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.	
Angabe im Zutatenverzeichnis	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung Mikroorganismenkulturen zu deklarieren.	
Angaben zum Hersteller	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich	
Bestellung, Service und Beratung	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen www.hblfa-tirol.at kulturenbestellung@hblfa-tirol.at +43 5244 62262 600	