

Rotkultur RK Spezifikation

Beschreibung	Rotkultur Flüssige Einstammkultur
Zusammensetzung	0,86% Hefeextrakt 0,64% NaCl <i>Brevibacterium aurantiacum</i> Keimzahl: >10 ⁹ KbE/ml
Einsatzbereich	Rotkultur zur direkten Verwendung bei der Herstellung diverser Käse mit Oberflächenreifung (geschmierte Käse)
Eigenschaften	Mikroskop: Kurzstäbchen, palisadenförmig pH-Wert: >7,6 Sauerstoffanspruch: aerob Katalase: positiv Oxidase: negativ Salztoleranz: 10% NaCl Koloniefarbe: orange Physiologie: Abbau von Eiweiß bis Ammoniak Bildung biogener Amine: negativ
Herstellung des Schmierwassers	Herstellung einer 1%igen Verdünnung (Schmierwasser) mit sauberem, abgekochtem Wasser. Dosierung: 10ml RK-Kultur pro Liter Schmierwasser. Das Schmierwasser soll für jeden Schmiervorgang frisch hergestellt werden. Dem Schmierwasser kann bei Bedarf bis zu 10% Kochsalz zugefügt werden. Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
Einsatz in der Praxis	Die Käse regelmäßig mit dem Schmierwasser einreiben.
Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien in 1 ml frei von Sporenbildnern in 1 ml frei von Listerien in 25 ml frei von Salmonellen in 25 ml frei von koagulasepositiven Staphylokokken in 1 ml frei von sonstigen Kontaminationskeimen in 0,1 ml
Allergene	Enthält keine Allergene - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.
Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml 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