

Hefekultur GKR1 Spezifikation

Beschreibung	Hefekultur Flüssige Mischkultur
Zusammensetzung	0,5% Hefeextrakt 0,55% Milchsäure <i>Debaryomyces hansenii</i> Keimzahl: ca. 5×10^7 KbE/ml <i>Geotrichum candidum</i> Keimzahl: ca. 10^6 KbE/ml
Einsatzbereich	Zusatzkultur bei der Erzeugung traditioneller Sauermilchkäse (z.B. Graukäse).
Eigenschaften	Mikroskop: Ovoide Hefezellen Lange fadenförmige septierte Mycelien, große rechteckige Oidien pH-Wert: >7,6 Sauerstoffanspruch: aerob Salztoleranz 5% NaCl Physiologie: Abbau von Milchsäure Abbau von Eiweiß Eiweißabbau: mittel Fettabbau: schwach Bildung biogener Amine: negativ
Herstellung der Gebrauchslösung	Herstellung einer 20%-igen Verdünnung (Gebrauchslösung) mit sauberem, abgekochten Wasser. Dosierung: 20ml GKR1 + 80ml Wasser ergeben 100ml Gebrauchslösung Die Gebrauchslösung soll für jeden Einsatz frisch hergestellt werden. Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
Einsatz in der Praxis	Pro kg Topfen 10ml der Gebrauchslösung gleichmäßig über den aufgeriebenen Topfen versprühen und einmischen.
Mikrobiologische Kontrollen	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 frei von Schimmelpilzen 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, 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