

Laktobazillenkultur KK3

Spezifikation

Beschreibung

Thermophile Mischkultur

Flüssige Mischkultur, bestehend aus thermophilen Laktobazillen.

Zusammensetzung

10% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)

Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis 90%

Lactobacillus helveticus 10%

Keimzahl: ca. 10^9 KbE/ml

Einsatzbereich

Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Aromabildung, Texturverbesserung und Reifungsbeschleunigung durch Eiweißabbau bei Hart- und Schnittkäse.

Eigenschaften

Mikroskop: kurze bis mittellange, teilweise granulierte Stäbchen

pH-Wert: ca. 4,2

Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant

Katalase: negativ

Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure
Abbau von Eiweiß

Gasbildung: keine

Milchsäureisomere: 5% L+, 95% D-

Eiweißabbau: mittel

Bildung biogener Amine: negativ

Herstellung der Betriebskultur

*Details siehe
Anleitung
Herstellung
Betriebskultur*

Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch

Impftemperatur: 40°C

Impfmenge: 1% Mutterkultur KK3

Bebrütungstemperatur: 38°C

Bebrütungszeit: ca. 9-12h

(abhängig von Alter der Impfkultur und Menge der Betriebskultur)

Ziel pH-Wert: ca. 4,2-4,0

Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden.

*Anm.: Bei mehrfacher Überzüchtung der Kultur besteht die Gefahr eines zu hohen Anteiles von *Lactobacillus helveticus*.*

Säuerungsaktivität

pH-Abfall in 5h bei 0,1% Impfstärke und 38°C – ca. 0,1-0,2

Einsatz in der Praxis	<p><i>Anm.: Die Kultur ist eine Zusatzkultur und muss in Kombination mit anderen Kulturen verwendet werden. Zu hohe Zugabemengen können die Haltbarkeit der Käse verringern, insbesondere bei Hartkäse.</i></p> <p>Hartkäse: 0,02% Zugabe Betriebskultur KK3 vor dem Einlaben Schnittkäse: 0,05% Zugabe Betriebskultur KK3 vor dem Einlaben</p>												
Mikrobiologische Kontrollen	<table><tr><td>frei von Enterobakterien</td><td>in 1 ml</td></tr><tr><td>frei von Hefen und Schimmelpilzen</td><td>in 0,1 ml</td></tr><tr><td>frei von Listerien</td><td>in 25 ml</td></tr><tr><td>frei von Salmonellen</td><td>in 25 ml</td></tr><tr><td>frei von koagulasepositiven Staphylokokken</td><td>in 1 ml</td></tr><tr><td>frei von sonstigen Kontaminationskeimen</td><td>in 0,1 ml</td></tr></table>	frei von Enterobakterien	in 1 ml	frei von Hefen und Schimmelpilzen	in 0,1 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
frei von Enterobakterien	in 1 ml												
frei von Hefen und Schimmelpilzen	in 0,1 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	<p>Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.</p>												
Verpackung	<p>Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml, 250ml sowie 500ml. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.</p>												
GVO und Bioprodukte	<p>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.</p>												
Zertifikate	<p>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“.</p>												
Haltbarkeit	<p>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.</p>												
Angabe im Zutatenverzeichnis	<p>Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung Mikroorganismenkulturen zu deklarieren.</p>												
Angaben zum Hersteller	<p>HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich</p>												
Bestellung, Service und Beratung	<p>HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen www.hblfa-tirol.at kulturenbestellung@hblfa-tirol.at +43 5244 62262 600</p>												