

Streptokokkenkultur EP27

Spezifikation

Beschreibung

Viskositätserhöhende, thermophile Zusatzkultur

Flüssige Einstammkultur, bestehend aus thermophilen Kokken.

Zusammensetzung

4,5% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)
0,27% Laktose
0,18% Hefeextrakt

Streptococcus thermophilus

Keimzahl: ca. 10^9 KbE/ml

Einsatzbereich

Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Texturverbesserung – insbesondere bei fettreduzierten Produkten.

Eigenschaften

Mikroskop:	nur Kokken, vorwiegend Ketten
Makroskopisch:	stark fadenziehend bis schleimig
pH-Wert:	ca. 4,8
Sauerstoffanspruch:	anaerob bis mikroaerotolerant
Katalase:	negativ
Physiologie:	Bildung von Exopolysacchariden Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Harnstoff Kein Abbau von Galaktose
Gasbildung:	keine
Milchsäureisomere:	100% L+
Eiweißabbau:	kein Abbau von Proteinen
Bildung biogener Amine:	negativ

Herstellung der Betriebskultur

Details siehe

Anleitung

Herstellung

Betriebskultur

Anm.: Die Kultur benötigt Peptide für das Wachstum und zeigt in reiner Magermilch eine sehr langsame Vermehrung und schwache Säuerung

Anzuchtmedium: Media 10 oder Magermilch mit Peptiden

Impftemperatur: 40°C

Impfmenge: 1% Mutterkultur EP27

Bebrütungstemperatur: 38°C

Bebrütungszeit: ca. 5,5h

Ziel pH-Wert: ca. 4,9

Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden.

Säuerungsaktivität

pH-Abfall in 5h bei 0,1% Impfstärke und 38°C – ca. 0,4

Einsatz in der Praxis	<p>Anm.: Die Verwendung ist nur in Verbindung mit weiteren Kulturen (Säuerungskulturen) möglich.</p> <p>Weichkäse: 0,3% Betriebskultur EP27 bei Milcheinlauf in den Fertiger 0,2% Betriebskultur S2 bei Milcheinlauf in den Fertiger 0,5% Betriebskultur SW bei Milcheinlauf in den Fertiger</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 Enterokokken</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 Enterokokken	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 Enterokokken	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>														