

Streptokokkenkultur SR5 Spezifikation

Beschreibung	Thermophile Säuerungskultur Flüssige Mehrstammkultur, bestehend aus thermophilen Kokken.
Zusammensetzung	4,5% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation) 0,27% Laktose 0,18% Hefeextrakt <i>Streptococcus thermophilus</i> Keimzahl: ca. 10^9 KbE/ml
Einsatzbereich	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Erzeugung von Weich- und Hartkäse.
Eigenschaften	Mikroskop: nur Kokken, vorwiegend kurze Ketten und Diplokokken pH-Wert: ca. 4,8 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: negativ Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Harnstoff Kein Abbau von Galaktose Gasbildung: keine Milchsäureisomere: 100% L+ Eiweißabbau: sehr schwach Bildung biogener Amine: negativ
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch oder Media 10 Impftemperatur: 40°C Impfmenge: 1% Mutterkultur SR5 Bebrütungstemperatur: 38°C Bebrütungszeit: ca. 8h bei MM oder 3h bei Media 10 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. 1,0
Einsatz in der Praxis	Hartkäse: 0,2% Betriebskultur SR5 bei Einlauf der Kesselmilch Weichkäse: 0,5% Betriebskultur SR5 bei Milcheinlauf in den Fertiger <i>Anm. Zusätzlich: 0,5% Betriebskultur SW bei Milcheinlauf in den Fertiger</i>

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	