

Laktobazillenkultur KK2

Spezifikation

Beschreibung	Thermophile Zusatzkultur Flüssige Mehrstammkultur, bestehend aus thermophilen Laktobazillen.
Zusammensetzung	10% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation) <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> 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: mittellange, teilweise granulierte Stäbchen pH-Wert: ca. 4,1 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: negativ Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Eiweiß Gasbildung: keine Milchsäureisomere: 100% D- Eiweißabbau: mittel Bildung biogener Amine: negativ
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch Impftemperatur: 40°C Impfmenge: 1% Mutterkultur KK2 Bebrütungstemperatur: 38°C Bebrütungszeit: ca. 15h Ziel pH-Wert: ca. 4,1 Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb von 3 Tagen verwendet werden.
Säuerungsaktivität	pH-Abfall in 5h bei 0,1% Impfstärke und 38°C – ca. 0,1-0,2
Einsatz in der Praxis	<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> Hartkäse: 0,02% Zugabe Betriebskultur KK2 vor dem Einlaben

Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien frei von Hefen und Schimmelpilzen frei von Listerien frei von Salmonellen frei von koagulasepositiven Staphylokokken frei von sonstigen Kontaminationskeimen	in 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	