

Propionsäurebakterienkultur P4/P4hk

Spezifikation

Beschreibung	Propionsäurebakterienkultur Flüssige Mehrstammkultur	
Zusammensetzung	4% Hefeextrakt 2% Laktose 1,5% Milchsäure <i>Propionibacterium freudenreichii</i> Keimzahl P4: ca. 10^9 KbE/ml Keimzahl P4hk: ca. 10^{10} KbE/ml	
Einsatzbereich	Direktstarter bei der Erzeugung von Emmentaler und großgelochten Schnittkäsen.	
Eigenschaften	Mikroskop: Kurzstäbchen bis kokkoid pH-Wert: 4,8-5,1 Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant Katalase: positiv Physiologie: Abbau von Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und CO ₂ Abbau von Eiweiß zu Essigsäure, Propionsäure, und CO ₂ Bildung biogener Amine: negativ <i>Anm.: Die Geschwindigkeit der Gärung und das Verhältnis der Gärprodukte zueinander hängt von den Bedingungen im Käse ab. Insbesondere von Temperatur, pH-Wert und Eiweißabbau.</i>	
Einsatz in der Praxis	Emmentaler: 1-5ml Zugabe P4-Kultur pro 1000L Kesselmilch Großgelochte Schnittkäse: 10-100ml Zugabe P4-Kultur pro 1000L Kesselmilch 2-20ml Zugabe P4hk-Kultur pro 1000L Kesselmilch <i>Anm.: Zu geringer Zusatz von Propionsäurebakterienkultur kann die Ursache von braunen Punkten („P-Punkte“) sein. Längere Lagerung der Kultur über Kühltemperatur reduziert die Keimzahl in der Kultur.</i> Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.	
Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien	in 1 ml
	frei von aeroben Keimen	in 0,1 ml
	frei von Soprenbildnern	in 1 ml
	frei von Listerien	in 25 ml
	frei von Salmonellen	in 25 ml
	frei von koagulasepositiven Staphylokokken	in 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 (P4), 500ml (P4), sowie 100ml (P4hk). 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