



Käse einfach selber machen ...



GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

Y-PROB

HANDELS-/PRODUKTNAME:

Y-PROB

BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

Ausgewählte Kulturenstämme natürlichen Ursprungs definiert und konzentriert und nicht irgendeiner gentechnisch manipulierter Veränderung unterworfen.

ROTATION:

Y-PROB 1/Y-PROB 2

ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung aus Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Bifidobacterium bifidum, Lactobacillus acidophilus e Lactobacillus casei

VERPACKUNG:

Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

AUFBEWAHRUNG:

T= +2/ 5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

AUFBRAUCHFRIST:

1 Jahr

Liste Allergene	Präsenz im Produkt		Komponente Beschreibung
	JA	NEIN	
Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		X	
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus Fischen		X	
Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*	X		Lactose
Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		X	
Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		X	
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO ₂ in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		X	

ANWENDUNGSANWEISUNG:

Die fertiggestellte Kultur als solche direkt der Milch zugeben. Die Milch ein paar Minuten rühren, so das eine homogene Verteilung der Kultur gesichert ist.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Aerobe Flora	<	1000 UFC/g
Coliforme Keime	<	10 UFC/g
Schimmel und Hefen	<	100 UFC/g
Enterococchen	<	100 UFC/g
Staphylococcus aureus	<	1 UFC/g
Salmonellen	abwesend in	25 g
Listerien monocytogenes	abwesend in	1 g