



Käse einfach selber machen ...



## GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

Y

### HANDELS-/PRODUKTNAME:

Y

### BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

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

### ROTATION:

Y1/Y2

### ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung aus Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus.

### VERPACKUNG:

Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

### AUFBEWAHRUNG:

T= +2/ 5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

### AUFBRAUCHFRIST:

1 Jahr

### 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.

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 <sub>2</sub> in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub>		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		X	

### 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