



Käse einfach selber machen ...



## GENERELLEProduktspezifikation

### KFB1

#### HANDELS-/PRODUKTNAME:

KFB1

#### BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

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

#### ROTATION:

KFB1 / KFB2

#### ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung aus Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis subsp. Lactis, Lactococcus lactis subsp. Cremoris, Leuconostoc mesenteorides subsp. Cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetyllactis, Debarymyces hansenii and Kluyveromyces marxianus subsp. Marxianus.

#### 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 SO2 in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2   |                    | 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        |