



Käse einfach selber machen ...



GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

PCR

HANDELS-/PRODUKTNAME:

PCR

BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

Schimmel natürlicher Herkunft, welcher nicht von irgendwelcher genetischen Manipulation des Ausgangsmaterials stammt.

ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung von Penicillium Roqueforti

VERPACKUNG:

Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

AUFBEWAHRUNG:

T= +2/ 5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

AUFBRAUCHFRIST:

1 Jahr

ANWENDUNGSANWEISUNG:

Den Schimmel als solchen direkt der zu verarbeitenden Milch zugeben. Die Milch dann einige Minuten umrühren um eine homogene Vermischung des Schimmels sicherzustellen.

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	

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Aerobe Flora	<	500 UFC/g
Coliforme Keime	<	10 UFC/g
Schimmel und Hefen	<	10 UFC/g
Enterococchen	<	10 UFC/g
Staphylococcus aureus	<	1 UFC/g
Salmonellen	abwesend in	25 g
Listerien monocytogenes	abwesend in	1 g