Lyofast LPAL

Technisches Datenblatt

Allgemeine Informationen

Beschreibung

Lyofast LPAL besteht aus einem ausgewählten Stamm von Lactobacillus plantarum, der Bacteriocine produziert. Lyofast LPAL ist eine Schutzkultur, die unerwünschte Bakterien wie Listeria monocytogenes und allgemein Listeria spp. hemmt.
Die Kultur wird als Oberflächenbehandlung von Käse angewendet.

Anwendung

Das Kulturpulver in Kochsalzlösung unter aseptischen Bedingungen hydratisieren. Die Suspension kann in die Käseoberfläche gesprüht werden.
Als Impfrichtlinie können verwendet werden:

	Produktdosis/100 l		**Produktdosis/100 l**
Frischkäse	1,0-10,0	Weichkäse	1,0-10,0
Schnittkäse	1,0-10,0	Hartkäse	1,0-10,0

Technische Informationen

Impfrichtlinie: 1 Dosis ist 1011 KBE und geimpft in 100 l Milch 1 Dosis ergibt ca. 106 KBE/ml Milch. Die Daten werden unter standardisierten Laborbedingungen gewonnen und sollten daher als Richtlinien betrachtet werden:

Eigenschaft	Ergebnis
Optimale Wachstumstemperatur	25-45 °C (77-113 °F)
Schutzhaltung bei	4-10 °C (39,2-50 °F)

Mikrobiologische Spezifikationen

Probe	Testergebnis	Methode (Referenz)
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	M10 (ISO 7932)
Koagulase-positive Staphylokokken*	< 10 KBE/g	M11 (ISO 6888-1-2)
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	M02 (ISO 21528-1 -2-3)
Escherichia coli	< 1 KBE/g	M27 (ISO 11866-1-2/IDF 170)
Listeria monocytogenes*	Nicht nachweisbar in 25 g	M13 (ISO 11290-1-2)
Hefe und Schimmel	< 10 KBE/g	M03 (ISO 6611/IDF 94)
Salmonella spp.*	Nicht nachweisbar in 25 g	M12 (ISO 6785/IDF 93)

* Regelmäßig analysiert. Analysemethoden sind auf Anfrage erhältlich.

Sicherheitshinweise

Schwermetallanalyse

Schwermetall*	Menge (ppm)
Pb (Blei)	< 1 ppm
Hg (Quecksilber)	< 0,03 ppm
Cd (Cadmium)	< 0,1 ppm

*Wird regelmäßig analysiert.

Sicherheitsdatenblatt

Dieses Produkt ist nicht gefährlich; daher ist die Bereitstellung eines Sicherheitsdatenblatts (SDB) nicht zwingend erforderlich (REACH-Art. 31). Als freiwillige Darstellung bestimmter Informationen, die den Benutzer bei der Handhabung unterstützen können, wurde ein Sicherheitsdatenblatt erstellt. Die Sicherheitsinformationen sind auf Anfrage erhältlich.

GVO-Status
Sacco-Organismen sind gemäß der europäischen Richtlinie 2001/18/EG nicht gentechnisch verändert (GMO). Dieses Produkt ist gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 hinsichtlich der Verwendung von GVO nicht kennzeichnungspflichtig. **Allergene**
Die verwendeten Rohstoffe sind frei von folgenden Bestandteilen und deren Produkten: Milch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinen und Weichtiere. Die Liste der Allergene entspricht der Verordnung (EG) 1169/2011.
BSE/TSE-Status
Dieses Produkt gilt gemäß Verordnung EMA 410/01 rev. 3.

Sonstige Angaben
Farbstoffe
Dieses Produkt enthält gemäß Verordnung (EG) 1333/2008 keine zugesetzten Farbstoffe.
Verpackungsinformationen
Die gefriergetrocknete Kultur ist in wasserdichten und luftdichten Beuteln verpackt, die aus drei Schichten bestehen (in der Reihenfolge nach innen): Polyester, Aluminium und Polyethylen.
Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelecht.
Lagerung und Haltbarkeit
Kulturen sollten vorzugsweise bei -18 °C (-0,4 °F) oder darunter gelagert werden. Unter diesen Bedingungen und in der verschlossenen Originalverpackung beträgt die Haltbarkeit des Produkts 18 Monate.
Analysezertifikat
Das Analysezertifikat von Lot ist auf Anfrage erhältlich.
Zertifizierungen
Allgemein
Sacco S.r.l. ist seit 2014 nach ISO 22000:2005 und FSSC 22000 zertifiziert. Zertifikate sind auf der Website www.saccosystem.com erhältlich.
Koscher
Sacco-Kulturen sind im Allgemeinen koscher zugelassen. Bitte konsultieren Sie Zertifikate, die auf der Website www.saccosystem.com verfügbar sind.
Halal
Sacco-Kulturen sind im Allgemeinen Halal-zugelassen. Bitte konsultieren Sie Zertifikate, die auf der Website www.saccosystem.com verfügbar sind.
Service und technischer Support
Dieses Produkt entspricht der russischen Norm GOST 34372-2017.
Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Anleitungen und Anweisungen für die Auswahl der Kultur und Verarbeitung zu erhalten.
Informationen zu weiteren Verpackungsgrößen und Verkaufseinheiten erhalten Sie ebenfalls auf Anfrage.
Haftung
Die bereitgestellten Informationen werden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Es wird keine Garantie gegen Patentverletzungen impliziert oder abgeleitet. Dies ist möglicherweise nicht die aktuellste Version des TDS. Für die neueste Version dieses Dokuments besuchen Sie bitte unsere Website oder wenden Sie sich an Ihren Händler