

R-703

Produktspezifikation

Typ:	Freeze-dried DVS
Materialnummer:	713580
Zusammensetzung der Kultur:	Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis

Eigenschaften

pH 6h, 37 °C, 500U/5000L Beimpfung

Spezifikation

5.0 - 5.4

Die Prozessumgebung sowie Prozess-/Produktproben werden auf Kontaminanten untersucht. Die Basis zur Untersuchung von Umfeldproben im Vergleich zu Prozess-/Produktproben sind die HACCP-Prinzipien, so wie in der ISO Norm ISO 27205 I IDF 149:2010 beschrieben. Somit kann gewährleistet werden, dass das Produkt die folgenden Spezifikationen erfüllt:

Reinheit

Enterobacteriaceae cfu/g	<10
Hefen und Schimmel cfu/g	<10
Koagulase-positive Staphylokokken cfu/g	<10
Nicht-Milchsäurebakterien cfu/g	<500
Listeria monocytogenes	Abwesend in 25 g
Salmonella ssp.	Abwesend in 25 g

Spezifikation

Lagerung und Haltbarkeit:

Siehe Beschriftung und Produktverpackung