

ST-B01

Produktinformation

Version: 7 PI EU DE 06-03-2018

Beschreibung

Definierte thermophile Kultur, die aus Stämmen besteht, die für ihre langsame Milchsäurebildung und geringe Nachsäuerung ausgewählt sind.

Zusammensetzung der Kultur:

Streptococcus thermophilus

Materialnummer	100183	Farbe:	Cremefarrend-weiß bis schwach rötlich oder braun
Gebindegröße	25X200 U	Format:	FD-DVS
Gebindeart	Beutel in Box	Form:	Granulat

Lagerung und Handhabung

< -18 °C / < 0 °F

Haltbarkeit

Mindestens 24 Monate vom Tag der Herstellung, wenn gemäß der Empfehlungen gelagert wird.
Bei +5°C (41°F) beträgt die Haltbarkeit mindestens 6 Wochen.

Anwendung

Anwendung

Die Kultur wird hauptsächlich für die Herstellung von Weichkäse mit geringer Nachsäuerung eingesetzt, z.B. stabilisierte Käse und moderne Camembert- und Emmentalertypen. Die Kultur kann allein oder in Kombination mit anderen Milchsäurekulturen, z.B. *Lactobacillus helveticus* (für Emmentaler) angewendet werden.

Dosierungsempfehlung

Im Regelfall entsprechen 1000 U gefriergetrockneter DVS Kultur 100 l des aktiven Säureweckers. Spezifische Gebrauchsmengen sollten vor einer neuen Anwendung experimentell bestimmt werden.

Empfohlene Beimpfungsmenge

Zu beimpfende Milchmenge (in Liter)	500	2000	5000	10000	15000	20000	25000
Menge der DVS Kultur	50 U	200 U	500 U	1.000 U	1.500 U	2.000 U	2.500 U
Zu beimpfende Milchmenge (in lbs)	1140	4500	11350	22700	34000	45500	57000
Menge der DVS Kultur	50 U	200 U	500 U	1.000 U	1.500 U	2.000 U	2.500 U

Auf der Grundlage einzigartiger Mikroorganismenstämmen, neuer biotechnologischer Grundlagen und über 140 Jahren umfassender Erfahrung in der Milchwirtschaft wurden Zusammensetzung und empfohlene Dosierung dieser Kultur sorgfältig ausgewählt, um eine optimale Performance zu erreichen.

Warnhinweis: Wenn eine geringere Dosierung als empfohlen zur Beimpfung verwendet wird, kann die Qualität des Endproduktes stärker schwanken, Produktionseffizienz und Ausbeute können sinken und das Risiko eines Phagenangriffs kann sich erhöhen.

ST-B01

Produktinformation

Version: 7 PI EU DE 06-03-2018

Gebrauchsanweisung

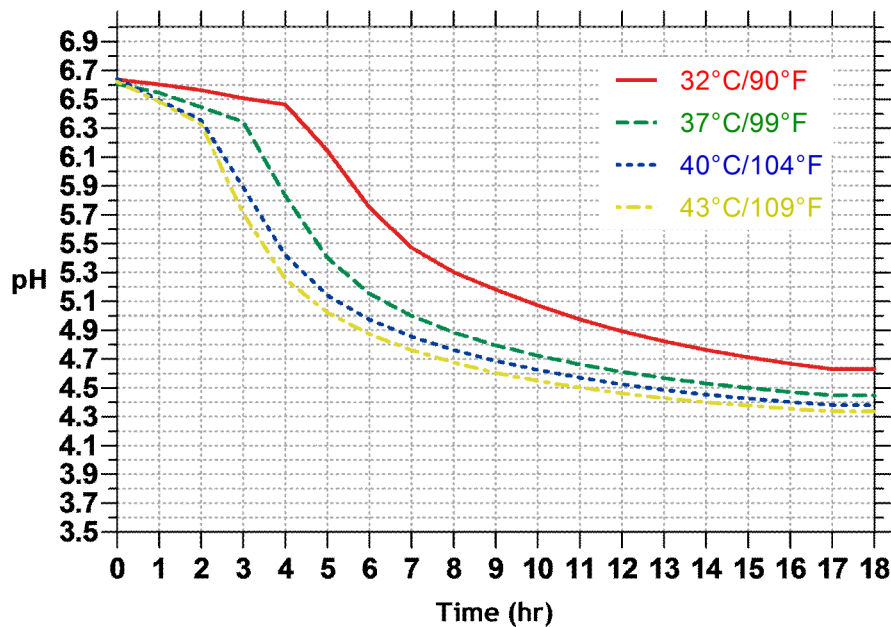
Kulturen erst unmittelbar vor Gebrauch der Gefriertruhe entnehmen. Nicht auftauen Beutel oben mit Chlor desinfizieren. Beutel öffnen und gefriergetrocknetes Granulat unter langsamem Rühren direkt in pasteurisiertes Produkt geben. Mischung 10-15 Minuten rühren, um die Kultur gleichmäßig zu verteilen. Die empfohlene Bebrütungstemperatur hängt von der Anwendung ab, in welcher die Kultur verwendet wird. Weiterführende Informationen zu spezifischen Anwendungen finden Sie in unseren technischen Broschüren und Rezepturvorschlägen.

Sortiment

ST-B01 ist gefroren und gefriergetrocknet erhältlich. Kulturen aus dieser Reihe sind ST-B01 und die SSC-1, SSC-2, SSC-4, SSC-17, SSC-100 und SSC-101 Kulturen (nur als gefrorene DVS®) erhältlich.

Technische Daten

Acidification curve



Fermentationsbedingungen:

Labormilch 9,5 % TM: 140°C/8 Sek. - 100°C/30 Min.

Beimpfung: 500U/5000L

Analytische Methoden

Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

Ernährungsinformationen

Kosher:

Kosher Dairy Excl. Passover

Halal:

Zertifiziert

VLOG:

Konform

Gesetzliche Vorgaben

ST-B01

Produktinformation
Version: 7 PI EU DE 06-03-2018

Chr. Hansen's Kulturen stimmen mit den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit überein, die in der Verordnung 178/2002/EC niedergelegt sind. Milchsäurebakterien haben den GRAS-Status (Generally Recognized As Safe) und können in Lebensmitteln eingesetzt werden. Dennoch empfehlen wir für spezielle Anwendungen die nationale Gesetzgebung zu überprüfen.

Das Produkt ist zum Einsatz in Lebensmitteln vorgesehen.

Nahrungsmittelsicherheit

Es wird keine Garantie für Lebensmittelsicherheit übernommen, sollte dieses Produkt in anderen Einsatzgebieten als denen, die in dem Anwendungsprofil beschrieben sind, eingesetzt werden. Wünschen Sie dieses Produkt in einem anderen Anwendungsfeld einzusetzen, kontaktieren Sie bitte Ihren Chr. Hansen Ansprechpartner zwecks Unterstützung.

Kennzeichnung

Vorschlag zur Kennzeichnung ist "Milchsäurekultur" oder "Starterkultur", da jedoch die Gesetzgebung variieren kann, muss dem jeweiligen nationalen Recht entsprochen werden.

Markenzeichen

Produktnamen, Konzeptbezeichnungen, Logos, Marken und andere in diesem Dokument genannte Handelsmarken, unabhängig davon ob sie in Versalien, fettgedruckt und/oder mit ® oder TM gekennzeichnet sind, sind Eigentum von Chr. Hansen A/S oder einer Tochtergesellschaft davon oder werden in Lizenz verwendet. In diesem Dokument erwähnte Handelsmarken müssen nicht unbedingt in Ihrem Land registriert worden sein, selbst wenn sie mit einem ® markiert sind.

Technischer Service

Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.

ST-B01

Produktinformation

Version: 7 PI EU DE 06-03-2018

GMO-Information

Gemäß der Gesetzgebung der europäischen Union* bestätigen wir, dass ST-B01 keine GVO und keine Rohstoffe mit GVO-Kennzeichnung enthält**. Gemäß der europäischen Gesetzgebung über die Kennzeichnung von Lebensmittelenderzeugnissen betätigen wir darüber hinaus, dass der Gebrauch von ST-B01 keine GVO-Kennzeichnung des Enderzeugnisses erfordert. Sie finden Chr. Hansen's Position zum Thema GVO unter: www.chr-hansen.com

* Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG.

** Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetischveränderte Lebensmittel und Futtermittel in der jeweils gültigen Fassung.

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von ausgenetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG in der jeweils gültigen Fassung.

Allergen Information

Liste allgemeiner Allergene in Übereinstimmung mit "US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALPCA)" und der EU Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F.:	Anwesend als Zutat im Produkt
Glutenhaltiges Getreide* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Nüsse* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Allergene ausschließlich in Übereinstimmung mit der EU Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F.	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (zugesetzt) in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	Nein

* Zur Deklaration gibt die EU-Verordnung 1169/2011/EG i.d.g.F. Anhang II Informationen über die Definition der allgemeinen Allergene. Diese Verordnung ist unter folgendem Link zu finden: www.eur-lex.europa.eu