SWING PR-3

Produktinformation
Version: 4 PI EU DE 29-10-2024

Beschreibung

Eine ausgewählte Einstammkultur, die ihren Ursprung in der traditionellen Käseherstellung hat. SWING P.R.-Kulturen sind essentielle Bestandteile im Reifungsprozess von Blauschimmelkäsen. Die Kulturen bilden ein blaues Mycel im Käse, sorgen durch Lipolyse für ein typisches Aroma und beeinflussen durch ihre proteolytischen Eigenschaften die Textur.

Zusammensetzung der Kultur:
Penicillium roqueforti

Materialnummer	723626	**Farbe:**	Weiß bis schwach grün
Gebindegröße	5X10 U	**Format:**	SWING
Gebindeart	Karton	**Form:**	Pulver

Lagerung und Handhabung

2 - 8 °C / 36 - 46 °F

Haltbarkeit

Mindestens 12 Monaten vom Tag der Herstellung, wenn gemäß der Empfehlungen gelagert wird.

Anwendung

Anwendung
Die Kultur wird für die Herstellung von Danablu, Roquefort-Typen, Stilton und anderen Blauschimmelkäsen eingesetzt. Dieses Produkt ist für den Einsatz bei der Herstellung von Käse auf Milchbasis entwickelt worden.

Dosierungsempfehlung
1 U/1000 l Milch.

Auf der Grundlage einzigartiger Mikroorganismenstämme, 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.

Gebrauchsanweisung
Die Kulturen-Suspension wird vor dem Einlaben zur Milch gegeben. Suspension vorbereiten:
1) Eine 1-Liter-Flasche bis zur Hälfte mit auf 20 – 30°C abgekühlter pasteurisierter Milch füllen.
2) Die Konidien von einem Beutel in die Flasche geben.
3) Gut schütteln, damit die Konidien in der pasteurisierten Milch suspendieren.
Die Konidien sind leicht. Vorsicht beim Öffnen der Flasche, um Verschütten zu vermeiden.

Sortiment

Mehrere *Penicillium roqueforti* Stämme mit verschiedenen Eigenschaften sind im SWING Sortiment enthalten. Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Verkaufsverantwortlichen für weitere Informationen.

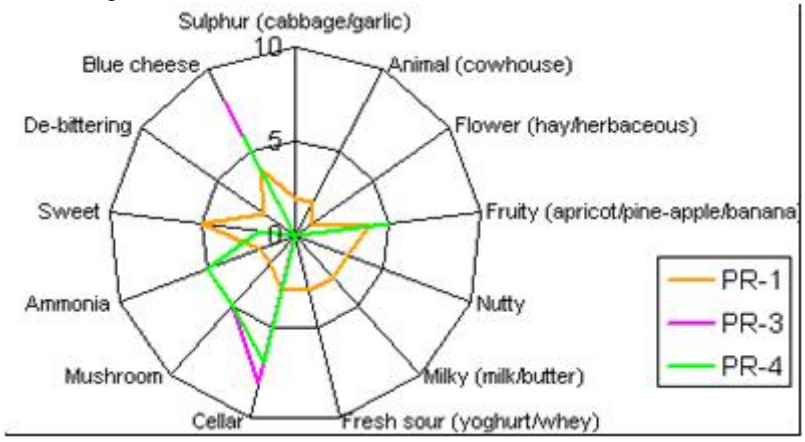
Technische Daten

Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch bereits erteilte oder angemeldete Patente, eingetragene oder nicht eingetragene Warenzeichen oder ähnliche Rechte am geistigen Eigentum geschützt sein. Alle Rechte vorbehalten.

SWING PR-3

Produktinformation
Version: 4 PI EU DE 29-10-2024

Aromaprofil
Geschmack- und Aromaentwicklung des Stammes.
Bewertung des Aromas und des Geschmacks auf einem Modellkäse, der bei 12°C gereift wurde.



Physiological Data

	PR-1	PR-3	PR-4
Konidienfarbe	bläulich-grün	leuchtendes grün	bläulich-grün
Aromaprofil	mild/ aromatisch	kräftig/ aromatisch	medium/ aromatisch
Beschaffenheit	fest	cremig	cremig
Effekt auf Lipolyse	mittel	mittel	hoch
Effekt auf Proteolyse	sehr gering	hoch	hoch
Wachstumstemperatu	min. 2-5°C, max.30°C, opt. 20-30°C		

Sonstige Angaben
Die Kulturen werden unter normalen Käsereibedingungen nicht durch pH oder Salz gehemmt.

Analytische Methoden
Referenzen/Hinweise und Analytisch Methoden sind auf Anfrage verfügbar.

Ernährungsinformationen

Kosher: Kosher Dairy Excl. Passover
Halal: Zertifiziert
VLOG: Konform

Gesetzliche Vorgaben

Chr. Hansen's SWING Kulturen stimmen mit den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit überein, die in der Verordnung 178/2002/EC niedergelegt sind. Reifungskulturen haben den GRAS-Status (Generally Recognized As Safe).

Das Produkt ist zum Einsatz in Lebensmitteln vorgesehen.

Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch bereits erteilte oder angemeldete Patente, eingetragene oder nicht eingetragene Warenzeichen oder ähnliche Rechte am geistigen Eigentum geschützt sein. Alle Rechte vorbehalten.

SWING PR-3

Produktinformation
Version: 4 PI EU DE 29-10-2024

Nahrungsmittelsicherheit

Es wird keine Garantie für die Lebensmittelsicherheit impliziert oder abgeleitet, sollte dieses Produkt in anderen als den im Abschnitt Verwendung angegebenen Anwendungen eingesetzt werden.

Die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts, d. h. des mit diesem Produkt hergestellten Produkts, liegt in der alleinigen Verantwortung des Anwenders dieses Produkts, und Chr. Hansen lehnt jede Haftung in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit eines solchen Endprodukts ab. Sie Fragen zur Lebensmittelsicherheit haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Chr. Hansen-Vertreter, um Unterstützung zu erhalten.

Kennzeichnung

Vorschlag zur Kennzeichnung ist "Käsereifungskulturen", 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.

Zusätzliche Information

Das Produkt ist in Boxen mit 5 Packungen erhältlich.

GMO-Information

Unter Berücksichtigung der unten genannten Gesetzgebung der Europäischen Union informieren wir Sie darüber, dass:

SWING PR-3 es kein gentechnisch verändertes (GV) Lebensmittel ist *.
Entsprechend der Verordnung 1829/2003* über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel besteht das Produkt nicht aus GVOs, enthält keine GVOs und wurde nicht aus GVOs hergestellt.
Dementsprechend ist eine GVO-Kennzeichnung nicht erforderlich für SWING PR-3 oder für das Lebensmittel, zu dessen Herstellung das Produkt eingesetzt wurde**. Zudem enthält das Produkt keine Rohmaterialien, die der GVO-Kennzeichnung unterliegen.

** Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.*
*** 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 aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.*

Bitte beachten Sie, dass die hier zur Verfügung gestellten Informationen nicht bedeuten, dass das Produkt in Lebensmitteln oder Futtermitteln, die als „Bio“ oder „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet sind, verwendet werden kann oder dass es extern für eine solche Verwendung zertifiziert wurde. Die Anforderungen an die Kennzeichnung dieser Auslobungen variieren von Land zu Land. Für weitere Informationen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch bereits erteilte oder angemeldete Patente, eingetragene oder nicht eingetragene Warenzeichen oder ähnliche Rechte am geistigen Eigentum geschützt sein. Alle Rechte vorbehalten.

SWING PR-3

Produktinformation
Version: 4 PI EU DE 29-10-2024

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 Eiererzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
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*

Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch bereits erteilte oder angemeldete Patente, eingetragene oder nicht eingetragene Warenzeichen oder ähnliche Rechte am geistigen Eigentum geschützt sein. Alle Rechte vorbehalten.