FD PCA-1

Produktinformation

Version: 14 PI EU DE 03-11-2023

Beschreibung

Ausgewählte Schimmelkulturen, die ihren Ursprung in der traditionellen Käserherstellung haben. SWING® PC-Kulturen sind essentielle Bestandteile im Reifungsprozess von Weißschimmelkäse. Sie tragen zum charakteristischen Aussehen des Käses bei, haben Einfluss auf Aroma und Textur und schützen die Käseoberfläche vor Kontaminanten. Taxonomische Änderungen an Mikroorganismen sind normal und finden ständig statt. Die Kultur in der Chr. Hansen SWING®-Kultur, die früher Penicillium candidum hieß, wurde in Penicillium camemberti umbenannt (Frisvad und Samson, 2004). Dabei handelt es sich lediglich um eine Namensänderung. Der Stamm ist genau derselbe wie bisher.

Zusammensetzung der Kultur:
Penicillium candidum

Materialnummer	660413	Farbe:	Weiss
Gebindegröße	10 U	Format:	SWING
Gebindeart	Beutel in Box	Form:	Pulver

Lagerung und Handhabung

< -18 °C / < 0 °F

Haltbarkeit

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

Anwendung

Anwendung
Die Stämme werden für Weichkäse mit milchsauren Eigenschaften, Camembert/ Brie-Typen, Tomme, UF Weichkäse, stabilisierte Weichkäse und Weichkäse mit Labcharakter eingesetzt.
Dieses Produkt ist für den Einsatz bei der Herstellung von Käse auf Milchbasis entwickelt worden.

Dosierungsempfehlung
3 - 6U / 1000 l Milch oder 100 kg frischem Käse.

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.

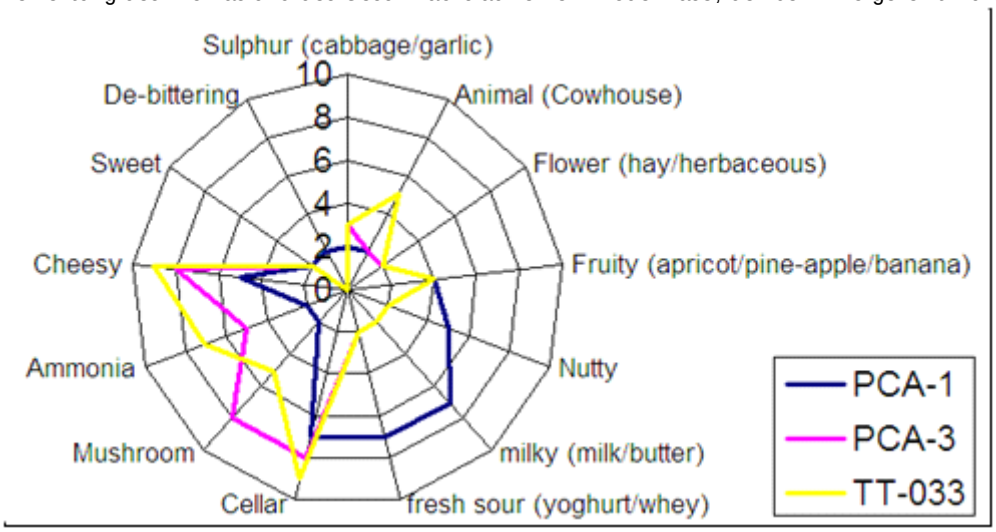
Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch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

Gebrauchsanweisung
Die Schimmelkultur wird vor dem Einlaben zur Milch gegeben und/ oder durch Sprühen oder Waschen auf die Käseoberfläche aufgetragen. Falls beide Beimpfungsmethoden verwendet werden, wird empfohlen die Hälfte der Dosage für jede Beimpfung einzusetzen.
Für die direkte Zugabe zur Milch:
1) Die Konidien von einem Beutel in 1 Liter sterilem Wasser auflösen.
2) Vor Gebrauch gut schütteln.
Die Suspension während der Abfüllung in den Käsetank geben.
Sprühen oder Waschen:
1) Suspension in sterilem Wasser mit 1% Salz (NaCl).
2) verdünnen. Vor Gebrauch gut schütteln.
Die vorbereitete Verdünnung von 1 Liter Wasser reicht für ca. 250 kg Käse aus und sollte am Tag der Vorbereitung verbraucht werden.

Sortiment
Mehrere Schimmelstämme mit verschiedenen Eigenschaften sind im SWING® Sortiment enthalten. Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Verkaufsverantwortlichen für weitere Informationen.

Technische Daten

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



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.

FD PCA-1

Produktinformation
Version: 14 PI EU DE 03-11-2023

Physiological Data

	PCA-1	PCA-3	TT-033
Geschmack und Aroma	milchig (butterig, molkig) mild, neutral	Champignon-Aroma, käsig hohe Aromaintensität	stallig, knoblauchartig, gute Aromaintensität, stabil
Mycelfarbe	sehr weiss	weiss	weiss
Wachstums-geschwindigkeit	langsam	schnell	schnell
Höhe des Mycels	sehr kurz	mittel	mittel
Dichte des Mycels	mittel	hoch	hoch
Proteolyse	schwach	mittel	hoch
Lipolyse	mittel	mittel	mittel
Sonstige Eigenschaften	Alterungs-eigenschaften auf Käse, neutrales Aroma	Anti-Mucor-Effekt, hohes Aroma	stabiler Stamm, mittleres Aroma
Wachstumstemp.	min. 2-5°C, max.30°C, opt. 20-30°C		

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.

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.

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.

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 25 Packungen erhältlich.

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

FD PCA-1 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 FD PCA-1 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.

FD PCA-1

Produktinformation
Version: 14 PI EU DE 03-11-2023

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.