GEO CB

Produktinformation

Version: 12 PI EU DE 10-03-2021

Beschreibung

Eine ausgewählte Einstammkultur, die ihren Ursprung in der traditonellen französischen Käseherstellung hat. Die SWING® GEO Kulturen haben einen Einfluss auf die Aromabildung, die Textur und dass Aussehen des Käses. Diese Kultur ist als Konidien-Suspension erhältlich.

Zusammensetzung der Kultur:
Geotrichum candidum

Materialnummer	200692	Farbe:	Farblos
Gebindegröße	10 U	Format:	SWING
Gebindeart	Flasche(n) in Box	Form:	Flüssigkeit

Lagerung und Handhabung

2 - 8 °C / 36 - 46 °F

Haltbarkeit

Mindestens 6 Monate vom Tag der Herstellung, wenn gemäß der Empfehlungen gelagert wird.

Anwendung

Anwendung
Die Kultur kann für die Herstellung vieler Käsetypen einschließlich Weißschimmelkäsen (z.B. Camembert-Typ), Käsen mit geschmierten Mischrinden, Weich- und Schnitt-, sowie Blauschimmelkäsen eingesetzt werden. Dieses Produkt ist für den Einsatz bei der Herstellung von Käse auf Milchbasis entwickelt worden.

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 Kultur wird vor dem Einlaben zur Milch gegeben und/ oder durch Sprühen oder Waschen einige Stunden nach dem Salzen auf die Käseoberfläche aufgetragen. Für die direkte Zugabe zur Milch, die die empfohlene Beimpfungsmethode ist - außer für gemaserte Käse - sind keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.
Für die Oberflächenbehandlung:
1) Suspension im sterilen Wasser mit 1% Salz (NaCl) verdünnen.
2) 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 Stämme mit verschiedenen Eigenschaften sind im SWING® Sortiment enthalten. Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Verkaufsverantwortlichen für weitere Informationen.

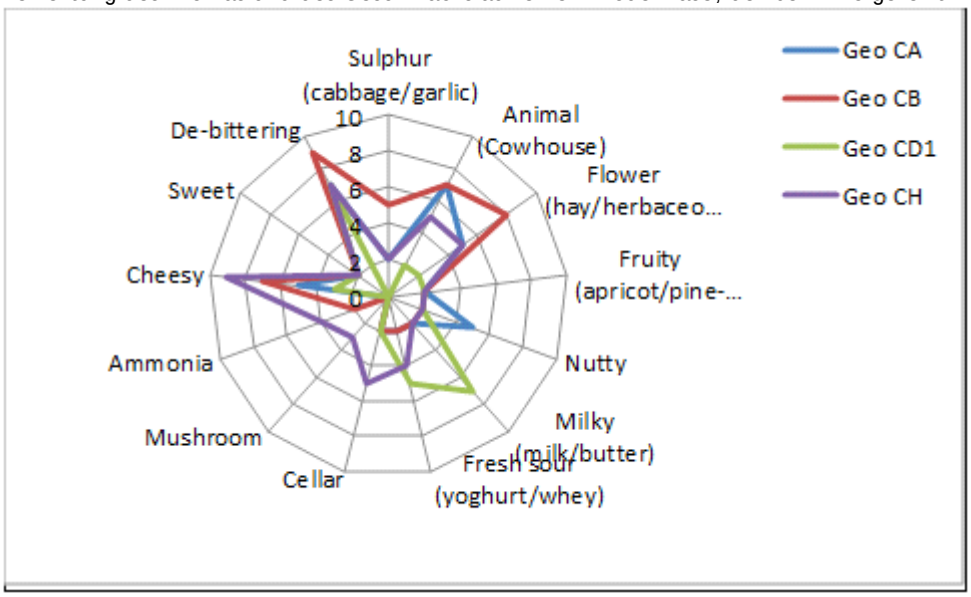
Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch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

GEO CB

Produktinformation
Version: 12 PI EU DE 10-03-2021

Technische Daten

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



Physiological Data

	GEO CA	GEO CB	GEO CD-1	GEO CH
Aussehen des Käse	mittlere schimmelige Tendenz	mittlere hefige Tendenz	schimmelige Tendenz	schimmelige Tendenz
Aminopeptidase Aktivität	hoch	hoch	hoch	hoch
Proteolytische Akitivät	mittel	mittel	mittel	mittel
Lipolytische Aktivität	hoch	hoch	mittel	hoch
Einfluss von Salz	mittlere Empfindlichkeit		hohe Empfindlich-keit (über 2%)	mittlere Empfindlich-keit
Einfluss der Temperatur	min. 4°C, max. 38°C, opt. 30°C			
Aromaprofil	animalisch, nussig	Kuhstallaroma blumig, leicht schwefelig	neutral (erlaubt Käsealterung)	käsig, brothy

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

Ernährungsinformationen

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.

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.

Markenzeichen
Auch wenn die in diesem Text erscheinenden Warenzeichen mit einem ® gekennzeichnet sind, sind sie möglicherweise in Ihrem Land nicht eingetragen. Warenzeichen sind Eigentum von Chr. Hansen oder werden in Lizenz genutzt.

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

Zusatzinformation
Das Produkt ist in Boxen mit 30 Packungen erhältlich.

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

GEO CB 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 GEO CB 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.

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.