# LAF-4

## Produktinformation

Version: 15 PI EU DE 13-02-2024

## Beschreibung

Käse

Ausgewählter Hefestamm, der seinen Ursprung in der traditionellen französischen Käseherstellung hat. SWING™ LAF Kulturen spielen eine wichtige Rolle in der Käseherstellung. Sie neutralisieren die Oberfläche und haben Einfluss auf Aroma und Textur. Hefen sind in traditionellen Rohmilchkäsen stark vertreten, aus industriell produzierten Käsen sind sie jedoch nahezu verschwunden. Daher wird es immer bedeutungsvoller, ausgewählte und kontrollierte Hefekulturen zuzusetzen, um die Qualität des Käses nachhaltig zu verbessern.

Fermentierte Milchprodukte

Diese Hefe kann eingesetzt werden, um in Kefirprodukten ein ausgeglichenes Aroma und mittlere bis hohe $CO_2$-Gehälter zu erreichen. Die Kultur bildet Aroma und weist eine mittlere bis hohe $CO_2$-Bildung auf.

Zusammensetzung der Kultur:
Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus

| | | | |
|---|---|---|---|
| Materialnummer | 200865 | Farbe: | Weiss |
| Gebindegröße | 25x10 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

Hefe-Kulturen können in Weißschimmelkäsen sowie in geschmierten Käsen (auch mit Mischrinde) eingesetzt werden. Die Hefe wächst sowohl in Milch als auch im Käsebruch. Ihre Funktion ist
- Bildung von Aroma
- Verhinderung von bitteren Geschmacksnoten (durch Aminopeptidaseaktivität)

Für Kefirprodukte wird die Hefe in Kombination mit mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterien eingesetzt und ist ideal für gerührte, trinkbare und stichfeste Produkte.
Dieses Produkt ist für den Einsatz bei der Herstellung von Käse auf Milchbasis entwickelt worden.

Dosierungsempfehlung

1 - 2U / 1000 l Milch oder 100 kg frischem Käse.
1 U auf 1.000 l Milch bei Kefir - Produkten.


*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.*

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.

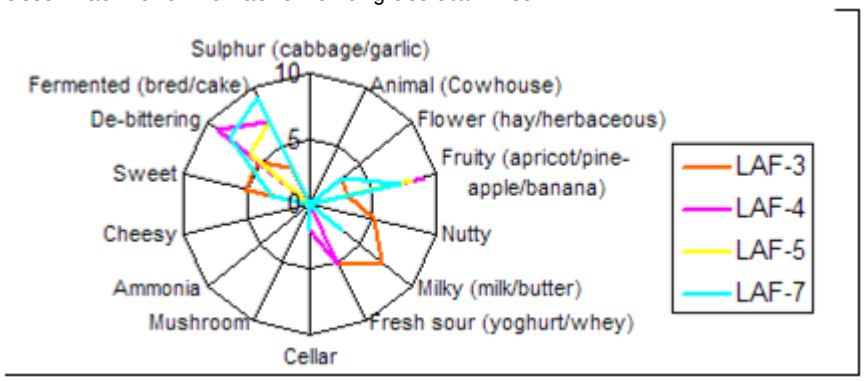
Gebrauchsanweisung
Die Kultur wird vor dem Einlaben zur Milch gegeben und/ oder durch Sprühen oder Waschen einige Stunden nach dem Salzen auf die Käseoberfläche aufgetragen. Für die direkte Zugabe zur Milch sind keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen erforderlich.
Für die Oberflächenbehandlung:
1) Den Inhalt von einem Beutel in 1 Liter sterilem Wasser auflösen.
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.

Für Kefirprodukte: Während der Abfüllung zusammen mit den DVS™ Milchsäurebakterien zur Milch geben.

## Sortiment
Mehrere Hefespezies (reine Stämme oder Mischungen) 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.





*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.*

Physiological Data

| | LAF-3 | LAF-4 | LAF-5 | LAF-7 |
|---|---|---|---|---|
| Aromaprofil | mild butterig | stark fruchtig/ hefig | medium fruchtig | leicht hefig/fruchtig |
| $CO_2$ Bildung | gering | mittel/hoch | mittel | mittel/hoch |
| Aminopeptidase Aktivität | mittel | hoch | mittel | hoch |
| Wachstum bei 12°C | hoch | hoch | hoch | mittel/hoch |
| NaCl Toleranz | sehr hoch | gering | gering | mittel |
| Temperatur | Min. 2-4°C, max. 35°C, opt. 20-30°C | | | |
| Fermentations-profil | - Lactose - Galactose | + Lactose + Galactose | + Lactose + Galactose | - Lactose + Galactose |

Sonstige Angaben
Die Entwicklung des Aromaprofils des Kefirs über den Verlauf der Mindesthaltbarkeit ist abhängig von der eingesetzten Kulturenkombination.

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

## Ernährungsinformationen

Kosher: Kosher Dairy Excl. Passover
Halal: Zertifiziert

## 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 "Hefekultur", 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.


*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.*

# LAF-4

Produktinformation
Version: 15 PI EU DE 13-02-2024

## 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:

LAF-4 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 LAF-4 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.***

---

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.*