B.LINENS BL-2

Produktinformation

Version: 15 PI EU DE 15-02-2024

Beschreibung

Eine ausgewählte Einstammkultur, die ihren Ursprung in der traditionellen Käseherstellung hat. Brevibacterium ist aufgrund seiner Rolle bezüglich der Färbung der Käseoberfläche und seiner typischen aromabildenden Aktivität einer der wichtigsten Oberflächenkeime im Käseherstellungsprozess. Die ursprüngliche Gruppe des Brevibacterium linens, zu der BL-2 gehört, wurde in zwei Species aufgeteilt, B. linens und B. aurantiacum (QUELLE: Levesque, S. et al. Front Microbiol. 2019; 10: 1270).

Zusammensetzung der Kultur:
Brevibacterium linens

Materialnummer	200701	**Farbe:**	Blassorange
Gebindegröße	10 U	**Format:**	SWING
Gebindeart	Beutel in Box	**Form:**	Pulver

Lagerung und Handhabung

< -18 °C / < 0 °F

Haltbarkeit

Mindestens 8 Monate vom Tag der Herstellung, wenn gemäß der Empfehlungen gelagert wird.

Anwendung

Anwendung
Die Kultur kann für die Herstellung von geschmierten Weich- und Schnittkäsen, Weichkäsen mit Oberflächenschimmel oder geschmierten Mischrinden eingesetzt werden.
Dieses Produkt ist für den Einsatz bei der Herstellung von Käse auf Milchbasis entwickelt worden.

Dosierungsempfehlung
2 - 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.

Gebrauchsanweisung
Die Kulturen können während der Befüllung in den Tank gegeben und/oder durch Waschen/Sprühen auf den Käse aufgebracht werden. Da diese Kultur bei niedrigem pH nicht wächst, sollte der Käse mit SWING® LAF (neutralisierende Hefe) und/oder GEO Kulturen beimpft werden.

Sortiment

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

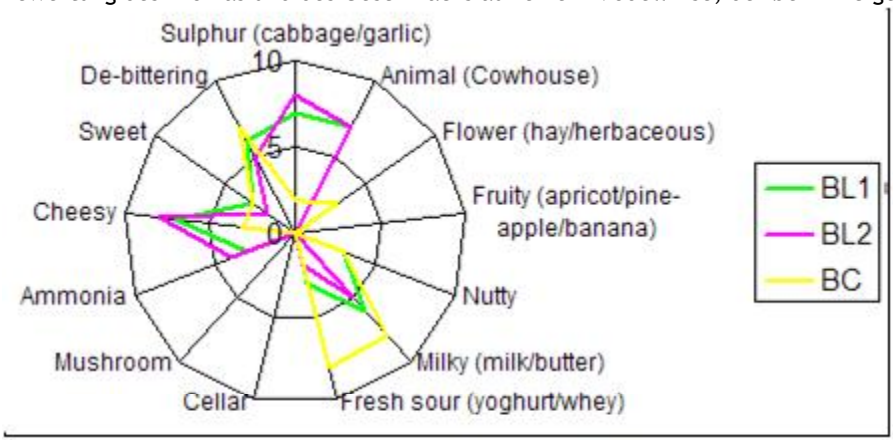
Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau, und das hier beschriebene Produkt verletzt/die hier beschriebenen Produkte verletzen nicht die Rechte am geistigen Eigentum Dritter. Das Produkt kann/die Produkte können durch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

B.LINENS BL-2

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

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

	BL-1	BL-2	BC
Pigmentation	orange	leuchtend orange	nicht pigmentiert
Proteolyse	hoch	mittel	hoch
Demethiolase Aktivität	mittel	mittel	hoch
Einfluss der Temperatur	min. 8°C, max. 35°C, opt. 30°C		
Einfluss des pH-Wertes	Wachstum über pH-Wert 5.5		
Einfluss von Salz	keine Hemmung bis 8% NaCl		
Einfluss von Sauerstoff	streng aerob		aerob, aber auch Einfluss auf Teigeigenschafte
Aromaprofil	mildes käsiges Aroma, ausgewogen, leichte schwefelige Noten	käsiges Aroma, ausgewogen, leichte schwefelige Noten	milchig

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

Ernährungsinformationen

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

Gesetzliche Vorgaben

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.

B.LINENS BL-2

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

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

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 10 Packungen erhältlich.

GMO-Information

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

B.LINENS BL-2 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 B.LINENS BL-2 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.

B.LINENS BL-2

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

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)	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*

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.