

Technische Produktspezifikation
Dickmilch Bioferment



Handelsbezeichnung	Dickmilch Bioferment
Artikel-Nr.	41000069
Beschreibung	klassische, mesophile DL- Mehrspezieskultur
Zusammensetzung	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
Trägerstoff	Bio-Dextrose, wasserfrei
Eigenschaften	schnell säuernde Kultur zur Herstellung von Käse, Frischkäse und Sauermilchprodukten. Sie bildet Milchsäure überwiegend von L(+)-Typ. Durch die schnelle Zitratvergärung wird ein mittleres Aroma (Diacetyl-) und rasch CO ₂ gebildet.
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	bei Raumtemperatur 2 Jahre ab Versand
Gebrauch	siehe Beipackzettel
GMO Status:	Diese Kultur besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt
Bio-Zertifizierung:	Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-012

erstellt 15.02.2017	geprüft I. Petersen 15.02.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Dickmilch Bioferment 4600269	1/4

Technische Produktspezifikation
Dickmilch Bioferment



Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Schnittkäse	0,3 - 1,5 %
Weichkäse	0,2 - 1,0 %
Saure Sahne	1,5 - 6,0 %
Buttermilch	1,0 - 2,0 %

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt und Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen notwendig sein.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

1. Ansatz

Testmedium: Bio-UHT-Milch

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / l
Impf- und Bebrütungstemperatur: 24 °C

pH-Wert nach 20 h	≤ 4,60
-------------------	--------

Überimpfung: 3% in Bio-UHT-Milch, Bebrütungstemperatur: 24°C
pH nach 20 Stunden: ≤ 4,60

erstellt 15.02.2017	geprüft I. Petersen 15.02.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Dickmilch Bioferment 4600269	2/4

Technische Produktspezifikation Dickmilch Bioferment



Mikrobiologische Spezifikationen:

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*Hefen und Schimmel	< 30 / g
*Coliforme Keime	< 1 / g
*E. Coli	< 1 / g

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Deutschland gewährleistet.

Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
X		Milch (einschließlich Lactose)	verwendet als Fermentationsnährstoff*
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

*verwendet als Fermentationsnährstoff und verstoffwechselt durch die Mikroorganismen während des Produktionsprozesses. Danisco Cultor stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.

erstellt 15.02.2017

geprüft I. Petersen 15.02.2017

IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450

Dickmilch Bioferment
4600269

3/4

Technische Produktspezifikation Dickmilch Bioferment



Nährwerte pro 100 g	
Brennwerte	1530kJ/366 kcal
Fett	0 g
-gesättigte Fettsäuren	0 g
-ungesättigte Fettsäuren	-
Kohlenhydrate	90 g
davon Zucker	90 g
Proteine	0 g
Ballaststoffe	0 g
Salz	0 g

Die hier zusammengestellten Werte entsprechen den Ergebnissen aus den standardisierten Laboruntersuchungen. Sie dienen ausschließlich Ihrer Orientierung. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Technologie andere Ergebnisse zu erwarten. Ferner können aufgrund des technischen Fortschritts und laufender Produktionsoptimierung Änderungen der Standardwerte erforderlich werden.

erstellt 15.02.2017		geprüft I. Petersen 15.02.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		Dickmilch Bioferment 4600269	4/4