

Technische Produktspezifikation
Joghurt L+ Bioferment



Handelsbezeichnung	Joghurt L+ Bioferment
Artikel-Nr.	42000069
Beschreibung	klassische, Multi-Spezieskultur
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrückii subsp. lactis Lactobacillus acidophilus Bifidobacterium lactis
Trägerstoff	Bio-Dextrose, wasserfrei
Eigenschaften	mild säuernde Kultur zur Herstellung von Joghurt mild.
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:	Ökokontrollstelle 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		Joghurt L+ Ferment 42000069	1/4

Technische Produktspezifikation
Joghurt L+ Bioferment



Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Joghurt L+ Ferment	1 Beutel auf 1 Liter

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.

Ansatz

Testmedium: Bio-UHT-Milch

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / l
 Impf- und Bebrütungstemperatur: 42 °C

pH-Wert nach 8 h	≤ 4,60
------------------	--------

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.

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	Joghurt L+ Ferment 42000069	2/4

Technische Produktspezifikation Joghurt L+ Bioferment



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 stellt fest, dass die Fermentationsnährstoffe außerhalb des Geltungsbereichs der US und EU-Richtlinien zur Allergenetikettierung liegen.

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

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		Joghurt L+ Ferment 42000069	3/4

Technische Produktspezifikation Joghurt L+ Bioferment



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

<i>erstellt: 15.02.2017</i>	<i>geprüft: I. Petersen 15.02.2017</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 - D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>	<i>Joghurt L+ Ferment 42000069</i>	<i>4/4</i>