

Technische Produktspezifikation
Kefir Bioferment



Handelsbezeichnung	Kefir Bioferment
Artikel-Nr.	45000069
Beschreibung	klassische, Multi-Spezieskultur mit Kefirbakterien
Zusammensetzung	Lactococcus lactis Leuconostoc Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. kefyr Kefir Hefen Kefirknollen Mikroflora
Trägerstoff	Bio-Dextrose, wasserfrei
Eigenschaften	mittelschnell säuernde Kultur zur Herstellung von Kefir. Sie eignet sich zur Herstellung eines stichfesten und gerührten Kefirs mit ausgeprägtem Aroma und homogener Textur.
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: 21.04.2017	geprüft: I. Petersen 21.04.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Kefir Bioferment 45000069	1/3

Technische Produktspezifikation Kefir Bioferment



Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Kefir	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: 24 °C

pH-Wert nach 24 h	≤ 4,60
-------------------	--------

Mikrobiologische Spezifikationen:

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*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: 21.04.2017	geprüft: I. Petersen 21.04.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	Kefir Bioferment 45000069	2/3

Technische Produktspezifikation Kefir 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 Cultor 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

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: 21.04.2017		geprüft: I. Petersen 21.04.2017	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		Kefir Bioferment 45000069	3/3