

Technische Produktspezifikation  
**VEGGI Bioferment**



<b>Handelsbezeichnung</b>	<b>VEGGI Bioferment</b>
<b>Artikel-Nr.</b>	46002069
<b>Beschreibung</b>	milchfreie, Multi-Spezieskultur
<b>Zusammensetzung</b>	Lactobacillus plantarum Lactococcus lactis
<b>Trägerstoff</b>	Bio- Dextrose, wasserfrei
<b>Eigenschaften</b>	schnell säuernde Kultur zur Herstellung von Sauergemüse.
<b>Verpackung</b>	Verbundfolie aus PE, Al, PET
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	bei Raumtemperatur 2 Jahre ab Versand
<b>Gebrauch</b>	siehe Beipackzettel
<b>GMO Status</b>	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.
<b>Bio-Zertifizierung</b>	Ökokontrollstelle DE-ÖKO-012

Geeignet für die Herstellung **veganer Lebensmittel** nach Definitionsempfehlung der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22.04.2016

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	VEGGI Bioferment 46002069	1/3

**Technische Produktspezifikation**  
**VEGGI Bioferment**



**Anwendungsbeispiele**

Produkt	Impfmenge
Sauergemüseferment	1 Beutel auf 10 kg Gemüse

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.

**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	VEGGI Bioferment 46002069	2/3

## Technische Produktspezifikation VEGGI 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)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

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: 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		VEGGI Bioferment 46002069	3/3