

Bactoferm® T-D-66

Produktinformation

Version: 4 PI GLOB DE 14-06-2018

Sortiment

Das Bactoferm® Sortiment enthält Starterkulturen für traditionell und schnell fermentierte Fleischprodukte. Es umfasst auch Kulturen zur Aroma- und Farbverstärkung sowie Schimmelkulturen für Oberflächenanwendungen.

Beschreibung

Bactoferm® T-D-66 ist eine Kultur für die Produktion traditionell fermentierter Fleischprodukte. Die Kultur gewährleistet eine mittlere Säuerung und stellt eine gute Geschmacks- und Farbentwicklung sicher.

Zusammensetzung der Kultur:

Lactobacillus plantarum

Staphylococcus carnosus

Anwendung

Verwendung

Die Kultur wird insbesondere für die Produktion fermentierter Würste nach traditioneller nordeuropäischer Art mit einer säuerlichen Geschmacksnote empfohlen. Der gewünschte pH-Endwert kann durch die Menge an fermentierbaren Zuckern reguliert werden, die dem Brät zugegeben werden.

Dosierung

25g für 100kg

Gebrauchsanleitung

Der Beutelinhalt wird zusammen mit den anderen trockenen, pulverförmigen Zutaten zu Beginn des Misch- oder Zerkleinerungsprozesses zugesetzt, um eine gleichmäßige Verteilung im Endprodukt sicherzustellen.

Physikalische Eigenschaften

Farbe: Cremefarben-weiß bis bräunlich

Form: Pulver, gemahlen

Löslichkeit: Wasserlösliche Suspension

Verpackung

Materialnummer
502395

Gebindegröße
50X25 g

Gebindeart
Beutel in Box

Lagerung und Handhabung

Temperature: < -17 °C / < 1 °F

Bedingungen: Trocken

Transportbedingungen

Transport bei Raumtemperatur.

Zutaten

Saccharose, Kultur

Haltbarkeit

Gefriergetrocknete Kulturen mindestens 18 Monate bei empfohlenen Lagerungsbedingungen.

Bactoferm® T-D-66

Produktinformation

Version: 4 PI GLOB DE 14-06-2018

Gelagert bei +5 °C max. sechs Wochen haltbar.

Technische Daten

Physiologische Daten

Kulturzusammensetzung	<i>Lactobacillus plantarum</i>	<i>Staphylococcus carnosus</i>
Wachstumstemperatur Opt./Max./Min.	30°C/42°C/15°C (86°F/108°F/59°F)	30°C/45°C/10°C (86°F/113°F/50°F)
Salzgrenzwert	13% Salz in Wasser	16% Salz in Wasser
Eigenschaften	Fakultativ anaerob DL(-/+)-Milchsäure produzierend	Fakultativ anaerob Katalase-positiv Nitratreduktase-positiv Lipolytisch Proteolytisch
Fermentierbare Zuckerarten		
Glukose (Dextrose)	+	+
Fruktose	+	+
Maltose	+	-
Laktose	+	+
Saccharose (Sukrose)	+	-
Stärke	-	-

Unterhalb der niedrigsten Wachstumstemperatur bleibt der Bakterienstamm am Leben, jedoch wird sich dieser nicht in der Anwendung vermehren.

Niedrigster erreichbarer pH-Wert

Bei Verwendung der Kultur in einem Wurstbrät mit sehr hohem Anteil an Glukose (Dextrose) bei 24°C kann ein niedriger pH erreicht werden von 4.4.

Analysemethoden

Referenzen und Analysemethoden sind auf Anfrage erhältlich.

Gesetzliche Vorgaben

Kulturen von Chr. Hansen entsprechen den allgemeinen Anforderungen bezüglich Nahrungsmittelsicherheit gemäß Verordnung 178/2002/EG. Milchsäurebakterien sind allgemein als sicher anerkannt und können in Nahrungsmitteln verwendet werden. Dennoch empfehlen wir, für spezielle Anwendungen die nationale Gesetzgebung zu Rate zu ziehen.

Das Produkt ist zu Verwendung mit Nahrungsmitteln vorgesehen.

Food Safety

Falls dieses Produkt in anderen Anwendungen als oben angegeben verwendet wird, ist keine Garantie gegeben oder abzuleiten. Falls Sie dieses Produkt in anderen Anwendungen einsetzen möchten, kontaktieren sie bitte Technologen der Fa. Chr. Hansen zur Hilfestellung.

Bactoferm® T-D-66

Produktinformation

Version: 4 PI GLOB DE 14-06-2018

Kennzeichnung

Vorgeschlagene Kennzeichnung als "Starterkultur" oder "Kultur". Die Gesetzgebung kann hier jedoch variieren, darum bitte die nationale Gesetzgebung zu Rate ziehen.

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.

Ernährungsinformationen

Kosher: Kosher Pareve Excl. Passover
Halal: Zertifiziert

Technischer Service

Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.

Bactoferm® T-D-66

Produktinformation

Version: 4 PI GLOB DE 14-06-2018

GMO-Information

Gemäß der Gesetzgebung der europäischen Union* bestätigen wir, dass Bactoferm® T-D-66 keine GVO und keine Rohstoffe mit GVO-Kennzeichnung enthält**. Gemäß der europäischen Gesetzgebung über die Kennzeichnung von Lebensmittelenderzeugnissen betätigen wir darüber hinaus, dass der Gebrauch von Bactoferm® T-D-66 keine GVO-Kennzeichnung des Enderzeugnisses erfordert. Sie finden Chr. Hansen´s Position zum Thema GVO unter: www.chr-hansen.com

* Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG.

** Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetischveränderte Lebensmittel und Futtermittel in der jeweils gültigen Fassung.

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 ausgenetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG in der jeweils gültigen Fassung.

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 Eierzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
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