

S-B-61 Bactoferm®

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 20-09-2007

Sortiment	Das Bactoferm®Sortiment von Fleischkulturen enthält Starterkulturen für traditionell und schnell fermentierte Fleischprodukte. Es umfasst auch Kulturen zur Aroma- und Farbverstärkung sowie Schimmelkulturen für Oberflächenanwendungen.		
Beschreibung	S-B-61 ist eine bioprotektive Fleischkultur, die eine gute Aroma- und Farbentwicklung sicherstellt, aber keine Säuerung bietet.		
Taxonomie	Staphylococcus carnosus		
Anwendung	<p>Verwendung Die Kultur wird für Fleischprodukte empfohlen, deren Fermentation mit einem chemischen Säuerungsmittel wie z. B. GdL erfolgt. Sie kann auch als Zusatzkultur in Kombination mit einer säuernden Bactoferm® Kultur verwendet werden.</p> <p>Dosierung 25 g Kultur je 100 kg Fleisch</p> <p>Gebrauchsanleitung Zugabe zu Wurstbrät: Der Beutelinhalt sollte bei der Zubereitung gemeinsam mit den trockenen Zutaten frühzeitig direkt in den Schneidmischer gegeben werden.</p>		
Physikalische Eigenschaften	Farbe:	Cremefarband-weiß bis bräunlich	
	Form:	Pulver, gemahlen	
	Löslichkeit:	Wasserlösliche Suspension	
Verpackung	Materialnummer:	Gebindegröße	Gebindeart
	502360	50X25 G	Beutel in Box

S-B-61 Bactoferm®

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 20-09-2007

CHR HANSEN

Lagerbedingungen Temperatur: < -17 °C / < 1 °F.
Bedingungen: Trocken

Haltbarkeit Gefriergetrocknete Kulturen mindestens 18 Monate bei empfohlenen Lagerungsbedingungen.
Gelagert bei +5 °C mindestens sechs Wochen haltbar.

Technische Daten

Physiologische Daten

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

Analysemethoden

Referenzen und Analysemethoden sind auf Anfrage erhältlich.

S-B-61 Bactoferm®

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 20-09-2007

The logo for Chr. Hansen, featuring the text "CHR HANSEN" in white capital letters on a dark blue rectangular background. Below the text is a small green diamond shape pointing upwards.

Gesetzliche Vorgaben	<p>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.</p> <p>Das Produkt ist zu Verwendung mit Nahrungsmitteln vorgesehen.</p>
Food Safety	<p>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.</p>
Inhaltsstoffe	<p>Siehe Etikett auf dem Behälter.</p>
Kennzeichnung	<p>Vorgeschlagene Kennzeichnung als "Milchsäurekultur" oder "Starterkultur". Die Gesetzgebung kann hier jedoch variieren, darum bitte die nationale Gesetzgebung zu Rate ziehen.</p>
Markenzeichen	<p>Auch wenn die in diesem Text erscheinenden Warenzeichen mit einem ® gekennzeichnet sind, sind sie möglicherweise in Ihrem Land nicht eingetragen. Warenzeichen sind Eigentum von Chr. Hansen oder werden in Lizenz genutzt.</p>
Technischer Service	<p>Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.</p>