

B-LC-20 SafePro®

Produktinformation

Version: 3 PI-EU-DE 06-02-2013

Sortiment	Das SafePro®Sortiment umfasst eine Reihe speziell entwickelter bioprotektiver Kulturen für die Anwendung in Fleischprodukten wie z. B. fermentierten Würste, Frischwürsten und fleischhaltigen Fertiggerichten.		
Beschreibung	B-LC-20 ist eine bioprotektive Fleischkultur für fermentierte Würste. Die Kultur hat stark antagonistische Eigenschaften gegenüber <i>Listeria monocytogenes</i> .		
Taxonomie	Pediococcus acidilactici		
Anwendung	Verwendung B-LC-20 wird als Extrakultur zusätzlich zur normalen Starterkultur bei der Produktion von Würsten nach europäischer Art empfohlen, deren Fermentierung unterhalb von 26 °C erfolgt. Unter diesen Bedingungen gewährleistet die Zugabe von B-LC-20 zur normalen Rezeptur eine effiziente Reduktion des Listerienwachstums bei nur geringfügiger Auswirkung auf das Säuerungsprofil. Dosierung 25 g Kultur je 100 kg Fleisch Gebrauchsanleitung Zugabe zu Wurstbrät: Der Beutelinhalt sollte bei der Zubereitung gemeinsam mit den trockenen Zutaten frühzeitig direkt in den Schneidmischer gegeben werden.		
Physikalische Eigenschaften	Farbe:	Cremefarben-weiß bis bräunlich	
	Form:	Pulver, gemahlen	
	Löslichkeit:	Wasserlösliche Suspension	
Verpackung	Materialnummer 669507	Gebindegröße 50X25 g	Gebindeart Beutel in Box
Lagerbedingungen	Temperatur	< -17 °C / < 1 °F	
	Bedingungen	trocken	

B-LC-20 SafePro®

Produktinformation

Version: 3 PI-EU-DE 06-02-2013

Haltbarkeit

Gefriergetrocknete Kulturen mindestens 18 Monate bei empfohlenen Lagerungsbedingungen.

Gelagert bei +5 °C mindestens sechs Wochen haltbar.

Technische Daten

Physiologische Daten

Kulturzusammensetzung	<i>Pediococcus acidilactici</i>
Wachstumstemperatur	
Opt./Max./Min.	43°C/52°C/15°C (109°F/126°F/59°F)
Salzgrenzwert	10% Salz in Wasser
Eigenschaften	Fakultativ anaerob DL(+/-)-Milchsäure produzierend Bacteriocin-positiv
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.

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.

B-LC-20 SafePro®

Produktinformation

Version: 3 PI-EU-DE 06-02-2013

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.
Inhaltsstoffe	Siehe Etikett auf dem Behälter.
Kennzeichnung	Vorgeschlagene Kennzeichnung als "Milchsäurekultur" oder "Starterkultur". 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 ™ gekennzeichnet sind, sind Eigentum von Chr. Hansen A/S 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.
Eignung für besondere Ernährungsformen	Kosher: Kosher Meat Excl. Passover Halal: Zertifiziert
Technischer Service	Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.

B-LC-20 SafePro®

Produktinformation

Version: 3 PI-EU-DE 06-02-2013

GMO-Information

Gemäß der Gesetzgebung der europäischen Union* bestätigen wir, dass B-LC-20 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 B-LC-20 keine GVO-Kennzeichnung des Enderzeugnisses erfordert. Sie finden Chr. Hansen's Position zum Thema GVO unter: www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety.

* 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 genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

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 aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Allergen Information

Liste allgemeiner Allergene in Übereinstimmung mit "US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALPCA)" und der EU Etikettierungsrichtlinie 2000/13/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 Richtlinie 2000/13/EG i.d.g.F.	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	Nein

* Zur Deklaration gibt die EU-Richtlinie 2000/13/EG i.d.g.F. Anhang IIIa Informationen über die Definition der allgemeinen Allergene. Diese Richtlinie ist unter folgendem Link zu finden: www.eur-lex.europa.eu