

Käse einfach selber machen ...



GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

YG Vegan

HANDELS-/PRODUKTNAME:

YG Vegan

BESCHREIBUNG UND HERKUNFT

Ausgewählte Kulturenstämme natürlichen Ursprungs definiert und konzentriert und nicht irgendeiner gentechnisch manipulierter Veränderung unterworfen.

ROTATION

ZUSAMMENSETZUNG:

Mischung aus Streptococcus thermophilus e, Lactobacillus bulgaricus.

VERPACKUNG:

Im Aluminiumbeutel mit Polyätyleneinlage.

AUFBEWAHRUNG:

T= +2/5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

AUFBRAUCHFRIST:

1 Jahr

	Präsenz im Produkt		
Liste Allergene	JA	NEIN	Komponente Beschreibung
Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		Х	
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus Fischen		Х	
Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*		X	
Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		Х	
Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		Х	
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO2 in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		Х	

ANWENDUNGSANWEISUNG:

Die fertiggestellte Kultur als solche direkt der Milch zugeben. Die Milch ein paar Minuten rühren, so das eine homogene Verteilung der Kultur gesichert ist.

MIKROBIOLOGISCHE	<u>EIGENSCHAFTEN:</u>
Aerobe Flora	

500 UFC/g 10 UFC/g Coliforme Keime < Schimmel und Hefen < 10 UFC/g Enterococchen < 10 UFC/g Staphylococcus aureus 1 UFC/g Salmonellen abwesend in 25 g Listerien monocytogenes abwesend in 25 g