

## SACCO-Kultur

### Datenblatt

### SRC 1

**Beschreibung** Gefriergetrocknete direktstarker Kultur, Mischung von Hefen, Micrococccen, Arthrobacter globiformis, Brevibacterium linens und Geothrichum candidum

**Einsatzgebiet** SRC 1 wird als Rotschmiere - Oberflächenkultur eingesetzt. Sie verleiht dem typischen Rotschmierkäse seine besondere Note.  
Die Kultur SRC 1 wird meist als Schmierelösung eingesetzt.  
In einigen Fällen wird die Kultur auch zusätzlich der Kesselmilch zugegeben.

**Anwendung** Die Kultur wird normalerweise in leicht salzhaltigem Wasser angesetzt.  
Die optimale Temperatur der Schmierelösung liegt bei etwa 20° bis 25°C.  
Die Kultur sollte ca. 30 Minuten vor dem Schmiereinsatz angesetzt werden.

**Inhaltsgrößen** 10 DOSI sind etwa für 5 bis 10 l Schmierelösung ausreichend.  
Für die Zugabe in die Kesselmilch als Unterstützung, sind die 10 DOSI für bis zu 2.000 l Kesselmilch ausreichend.

**Lagerung u. MHD** Bei einer Lagertemperatur von -18°C erreicht die Kultur eine Haltbarkeit von mind. 12 Monaten.  
Angebrochene Packungen bitte ehebaldigst verbrauchen.

### Mikrobiologie:

<b>Packungsinhalt</b>	85 (70-100) E-9 CFU/Beutel	
<b>Coliforme</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 73B:1998
<b>Enterobakt. aceae</b>	weniger als 10 UFC/g	VRBG (37°C - 48 h)
<b>S. aureus</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 60C:1997
<b>Salmonellen</b>	Abwesend in 25 g	FIL-IDF 93B:1995
<b>L. monocytogenes</b>	Abwesend in 1 g	FIL-IDF 143A:1995
<b>Schimmel</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 94B:1990
<b>Fremdhefen</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 94B:1990