

## Joghurt Kultur normal (säuerlich) Sacco Y 3.70 E

### Beschreibung:

Gefriergetrocknete Direktstarterkultur. Streptococcus thermophilus und Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.

### Anwendung:

Die Kulturzugabe erfolgt ohne weitere Anzüchtung in die Joghurtmilch. Ein Vorauflösen der Kultur in einem kleinen Gefäß mit Milch ist auch möglich. Die Milch sollte bereits auf 35-40°C temperiert sein.

### Verpackung:

Die wasserfesten und luftdichten Alubeutel sind bedruckt mit dem Kulturrenamen, der Inhaltsmenge in UC mit der Chargencodierung und dem Haltbarkeitsdatum versehen. **1UC** für 100 Liter Milch, **5UC** für 500 Liter Milch und **10 UC** für 1.000 Liter Milch.

**Temperaturoptimum:** 34-45°C

**Anwendungsbeispiel:** für traditionell säuerliches Joghurt mit hoher Festigkeit.

### Transportbedingung:

Transportzeiten von bis zu 4 Tagen werden durch die einzigartige Verpackung zu jeder Jahreszeit ungekühlt durchgeführt.

### Lagerbedingungen:

Die Kulturen müssen gut verschlossen bei -18°C im Gefrierfach aufbewahrt werden – angebrochene Packungen baldmöglichst verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate.

Bei Lagerung im Kühlschrank verringert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum um die Hälfte.

### Mikrobiologie

Coliforme Bakterien	Abwesend in 0,1 g
Enterobakterien	Abwesend in 0,1 g
Hefen u. Schimmel	Abwesend in 0,1 g
Staphylococcus aureus	Abwesend in 0,1 g
Salmonellen	Abwesend in 25 g
Listeria Monocytogenes	Abwesend in 25 g

### Schwermetall:

Blei	< 1 ppm
Quecksilber	< 0.03 ppm
Cadmium	< 0.1 ppm

### GMO-Bestätigung:

Die Firma Sacco s.r.l. bestätigt, dass die mikrobiellen Stämme, und alle für die Produktion verwendeten Zutaten nicht gentechnisch verändert worden sind. Die Kulturen werden der Kennzeichnungspflicht nach Verordnung (EG) 1829/2003 und die Verordnung (EG) 1830/2003 unterzogen.

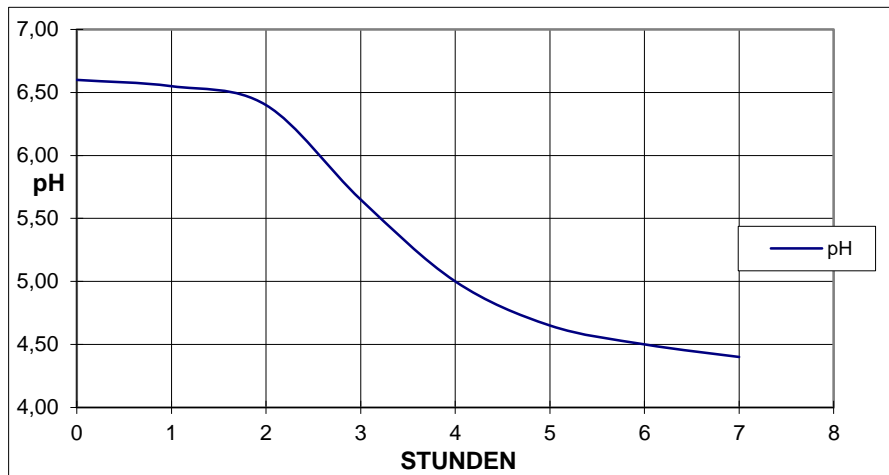
### Allergene:

Rohmaterial auf Milchbasis hergestellt (Laktose und Milchproteine). Alle Materialien sind frei von den folgenden Komponenten und deren Erzeugnissen: Erdnuss, Nuss, Sesam, Ei, Fisch, Schalentiere, Weichtiere, Krebstiere, Sulfite, Sellerie, Weizen, Getreide, Gluten, Senf, Soja und Lupine.

### Säuerungskurve in steriler Magermilch

Temperatur: 43°C; Medium: UHT Magermilch

Stunden	0	1	2	3	4	5	6	7
pH	6,60	6,55	6,40	5,65	5,00	4,65	4,50	4,40



Alle diese Daten wurden von standardisierten Labortests übernommen. Sie dienen dem Anwender dieser Kultur als Anhaltspunkt. Abweichungen der Werte im täglichen Einsatz der Kultur sind möglich.