

SCHEMA TECNICA - GENERELLE PRODUCTSPEZIFIKATION

KFB

❖ <u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE – HANDELS-/PRODUKTNAME:</u> KFB	Präsenz in der produkt			
	Liste Allergene	JA	NEIN	
❖ <u>PRODOTTO E ORIGINE – BESCHREIBUNG UND HERKUNFT:</u> Coltura di ceppi selezionati, definiti e concentrati tutti di origine naturale e non sottoposti ad alcuna manipolazione di origine genetica. Ausgewählte Kulturenstämmen natürlichen Ursprungs definiert und konzentriert und nicht irgendeiner gentechnisch manipulierter Veränderung unterworfen.	Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
	Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		X	
	Eier und Produkte aus Eiern		X	
	Fische und Produkte aus Fischen		X	
	Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
	Soja und Produkte aus Soja		X	
	Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*	X		Lactose
	Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		X	
	Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		X	
	Senf oder Produkte daraus		X	
	Sesam oder Produkte daraus		X	
	Sulfite und SO ₂ in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂		X	
	Lupine oder Produkte daraus		X	
	Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		X	
❖ <u>ROTAZIONE – ROTATION:</u> KFB1 / KFB2				
❖ <u>COMPOSIZIONE – ZUSAMMENSETZUNG:</u> Miscela di <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Cremoris</i> , <i>Leuconostoc mesenteoides subsp. Cremoris</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis</i> , <i>Debaromyces hansenii</i> and <i>Kluyveromyces marxianus subsp. Marxianus</i> . Mischung aus <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Cremoris</i> , <i>Leuconostoc mesenteoides subsp. Cremoris</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis</i> , <i>Debaromyces hansenii</i> and <i>Kluyveromyces marxianus subsp. Marxianus</i> .				
❖ <u>CONFEZIONE – VERPACKUNG:</u> Buste accoppiato alluminio polietilene / Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.				
❖ <u>CONSERVAZIONE – AUFBEWAHRUNG:</u> T= +2/ 5 °C Tollera temperature ambiente durante il trasporto. / Umgebungstemperatur während transport ist erlaubt.				
❖ <u>SCADENZA – AUFBRAUCHFRIST:</u> 1 anno / 1 Jahr				
❖ <u>MODALITA' D'USO – ANWENDUNGSANWEISUNG:</u> Inoculare la coltura tal quale direttamente nel latte di lavorazione. Agitare alcuni minuti in modo da assicurare l'omogenea distribuzione della coltura. Die fertiggestellte Kultur als solche direct der Milchzugeben. Die Milch ein paar Minuten rühren, sodaß eine homogene Verteilung der Kultur gesichert ist.				
❖ <u>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MOKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:</u>				
Flora aerobica - Aerobe Flora	<	1000 UFC/g		
Batteri coliformi - Coliforme Keime	<	10 UFC/g		
Muffe e lieviti - Schimmel und Hefen	<	100 UFC/g		
Enterococchi - Enterococchen	<	100 UFC/g		
Staphylococcus aureus	<	1 UFC/g		
Salmonella - Salmonellen	assente in – abwesend in			
Listeria monocytogenes - Listerien monocytogenes	assente in - abwesend in			
			25 g	
			1 g	