

## SCHEMA TECNICA GENERALE PRODUCTSPEZIFIKATION

### TME

- ❖ DENOMINAZIONE COMMERCIALE –  
 HANDELS-/PRODUKTNAME:  
 TME
  
- ❖ PRODOTTO E ORIGINE – BESCHREIBUNG  
 UND HERKUNFT:  
 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.
  
- ❖ ROTAZIONE – ROTATION:  
 TME1 / TME2 / TME3
  
- ❖ COMPOSIZIONE – ZUSAMMENSETZUNG:  
 Miscela di *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. Cremoris*, *Lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. Cremoris*, *Streptococcus thermophilus*  
 Mischung aus *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. Cremoris*, *Lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. Cremoris*, *Streptococcus thermophilus*
  
- ❖ CONFEZIONE – VERPACKUNG:  
 Buste accoppiato alluminio polietilene  
 Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.
  
- ❖ CONSERVAZIONE – AUFBEWAHRUNG:  
 T= +2/ 5 °C  
 Tollerata temperatura ambiente durante il trasporto.  
 Umgebungstemperatur während transport ist erlaubt.
  
- ❖ SCADENZA – AUFBRAUCHFRIST:  
 1 anno  
 1 Jahr
  
- ❖ MODALITA' D'USO – ANWENDUNGSANWEISUNG:  
 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.

Liste Allergene	Präsenz in der produkt		Komponente Beschreibung
	JA	NEIN	
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 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		X	

- ❖ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MOKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:  
 Flora aerobica - Aerobe Flora < 1000 UFC/g  
 Batterii 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 25 g  
 Listeria monocytogenes - Listerien monocytogenes assente in - abwesend in 25 g