

SCHEMA TECNICA GENERALE PRODUKTSPEZIFIKATION

PR

- ❖ DENOMINAZIONE COMMERCIALE -
 HANDELS-/PRODUKTNAME:
 PR

- ❖ PRODOTTO E ORIGINE – BESCHREIBUNG
 UND HERKUNFT:
 Definita cultura termofila contenente
Propionibacterium freudenreichii.

- ❖ ROTAZIONE – ROTATION:
 PR

- ❖ COMPOSIZIONE – ZUSAMMENSETZUNG:
 Miscela di *Propionibacterium freudenreichii*.
 Mischung aus *Propionibacterium freudenreichii*.

- ❖ CONFEZIONE – VERPACKUNG:
 Buste accoppiato alluminio polietilene
 Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

- ❖ CONSERVAZIONE – AUFBEWAHRUNG:
 T= +2/ 5 °C
 Tollera temperature ambiente durante il trasporto.
 Umgebungstemperatur während transport ist erlaubt.

- ❖ SCADENZA – AUFBRAUCHFRIST:
 1 anno
 1 Jahr

- ❖ APPLICAZIONE - ANWENDUNGSBEREICHE:
 La cultura è primariamente applicata nelle produzioni di tipi di formaggi svizzeri, es. Emmenthal, Gruyère, Greve e simili, dove la tipica aroma propionica e l'occhiatura sono caratteristiche desiderate. La cultura è normalmente applicata in combinazione con altre culture lattiche, es. *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.
 Die Kultur wird vor vor allem bei der Herstellung von typischen Schweizer Käsen verwendet, z. B. Emmentaler, Gruyère, Greve und ähnliche, wo der typische Propionico-Geschmack und die charakteristische Lochung gewünscht werden. Die Kultur wird üblicherweise in Kombination mit anderen Milchsäuerungskulturen eingesetzt, z. B. *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

- ❖ CARATTERISTICHE - EIGENSCHAFTEN:
 L'acido propionico della cultura si sviluppa lentamente nel latte ed ha un'attività proteolitica bassa.
 Die Propionsäurekultur entwickelt sich langsam in der Milch und hat eine niedere proteolytische Aktivität.

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	