

Technische Information

Stand: 01/10/2009



BIOREN® Flüssige Labpaste Piccante

Allgemeine Produktinformation:

- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante ist ein reines Naturprodukt, welches durch ein eigens in Tirol entwickeltes Extraktionsverfahren ausschließlich aus Mägen von Milchziegen hergestellt wird.
- Das ausgewogene Verhältnis von Chymosin, Pepsin und Lipase resultiert aus den natürlichen Prozessen des Ziegenmagens.
- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante wird aus Ziegenmägen aus ausgesuchten Herkunftsländern hergestellt.
- Ein lückenloses Kontrollsystem ab dem Schlachthof bis zur Auslieferung der fertigen Ware garantiert exakte Chargen-Nachvollziehbarkeit.
- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante ist so, wie auch alle anderen Naturlabprodukte von Hundsbichler von der AUSTRIA BIO GARANTIE für die Produktion von Bio-Käse zertifiziert.

Produktbeschreibung:

- Die Produktlinie **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante steht für klassische natürliche Ziegen-Lab-Paste mit 80% Chymosin- und 20% Pepsinanteil (IDF 110B:1997). Die Standard-Labstärke liegt bei 1:15.000 Soxhlet.
- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante präsentiert sich als bräunlich bis gelbliche trübe Flüssigkeit mit einem natürlich käsigen Geruch. Leichte Farbunterschiede zwischen den einzelnen Chargen hängen von den eingesetzten natürlichen Rohstoffen ab.
- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante ist weder gentechnisch hergestellt, noch enthält sie genmanipulierte Milchgerinnungsenzyme. Gentechnikfrei im Sinne der Gesetze: EG258/97, EG1139/98, EG 49/2000, EG50/2000 und EWG 2092/91 in den jeweils gültigen Versionen.

Spezifikation

Aktivität	Soxhlet	1:15.000	± 5%
	IDF 157A:1997	170 IMCU/ml	± 5%
Chymosin	IDF:110B	80%	± 5%
Pepsin	IDF:110B	20%	± 5%
Lipase		2LU/g	± 10%
Dichte		1,15 – 1,18 g/ml	
pH		5,40 – 5,80	
Speisesalz jodfrei (NaCl)		17% - 19%	
Natriumbenzoat E211		max. 0,5%	

Mikrobiologie

- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante ist frei von pathogenen Keimen und hat eine bakteriologische Keimzahl welche in etwa der natürlichen Milch-Flora entspricht.
- | | |
|----------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | < 120.000 / ml |
| Hefen/Schimmel | < 100 / ml |

Coliforme Bakterien	< 30/ml
Salmonellen	negativ in 25 ml
Listerien	negativ in 25 ml
Staphylococcus Aureus	negativ in 25 ml

- Diese bakteriologischen Analysenangaben gelten nur bei sachgemäßer Lagerung bei 0-7°C und bei originalverschlossenen Behältern.

Anwendung:

- **Vor Gebrauch gut aufschütteln** - **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante neigt als natürliches Produkt zur Entmischung und muss vor dem Einsatz durch kräftiges schütteln wieder homogenisiert werden.
- Die Produktlinie **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante eignet sich für alle pikanten Käsesorten, sowohl aus Kuh- als auch aus Ziegenmilch, wo die Ziegenlipase für die Ausbildung der typischen Reifungsaromen gewünscht wird.
- Die Anwendungsmenge richtet sich nach der Milchmenge, den gewünschten Prozessparametern (pH, Temperatur, gewünschter Dicklegungszeit) und der Enzymkonzentration. Die Standard Anwendungsmengen variieren von 15 bis 30 gr. pro 100 Liter Milch – abhängig von der jeweiligen Käsesorte.
- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante sollte in die 10-fache Menge chlorfreies kaltes Wasser eingerührt werden und wird anschließend der Milch beigegeben. Im Gegensatz zu vielen anderen Lab-Pasten braucht **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante nicht zusätzlich abfiltriert werden, sondern kann unmittelbar der dickzulegenden Milch zugegeben werden.

Gefahrenhinweise:

- **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante ist eine bräunlich bis gelbliche trübe Flüssigkeit und enthält ca. 18% Speisesalz (NaCl) sowie maximal 0,5% Natriumbenzoat – E211; es ist somit als gefahrlos einzustufen.

Lagerung:

- Wie alle natürlichen Enzyme soll auch **BIOREN®** Flüssige Lab Paste Piccante bei Temperaturen zwischen 0° und +7°C gelagert werden. Bei Lagerzeiten über 6 Monaten nimmt die Enzymaktivität um ca. 1 bis 5% pro Monat ab.
- Eine Lagerung über den auf dem Produktetikett angegebenen Zeitraum hinaus bedeutet nicht notwendigerweise, dass die Ware unbrauchbar ist. Eine Überprüfung der für den jeweiligen Einsatzzweck erforderlichen Eigenschaftswerte ist jedoch in diesem Falle aus Gründen der Qualitätssicherung unerlässlich.

Verpackungsgrößen:

- Flaschen mit 100 ml, 500 ml und 1 Liter
- Kanister mit 5 und 10 kg