

Technische Produktspezifikation JoVegan Bioferment®	
--	--

Handelsbezeichnung	JoVegan Bioferment®
Artikel-Nr.	47000069
Beschreibung	klassische, Multi-Spezieskultur
Zusammensetzung	Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus Lactobacillus acidophilus NCFM® Bifidobacterium lactis HNO19™
Trägerstoff	Bio-Dextrose, wasserfrei
Eigenschaften	mild säuernde Kultur zur Herstellung von Joghurt mild. milchfreie Anzucht, daher auch für vegane Produkte geeignet
Verpackung	Verbundfolie aus PE, Al, PET
Mindesthaltbarkeit	bei Raumtemperatur 2 Jahre ab Versand
Gebrauch	siehe Beipackzettel
GMO Status	Diese Kultur besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.
Bio-Zertifizierung	Ökokontrollstelle DE-ÖKO-012

Geeignet für die Herstellung **veganer Lebensmittel** nach Definitionsempfehlung der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22.04.2016

erstellt: 18.03.2019	geprüft: I. Petersen 23.11.2020
Dairy-home-made UG – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	JoVegan Bioferment 47000069
	1/3

Technische Produktspezifikation
JoVegan Bioferment®

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
JoVegan Ferment	1 Beutel auf 1 Liter Milch, Soybase, Reismilch, Mandelmilch

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkt und Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen notwendig sein.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Ansatz

Testmedium: Bio-H-Milch

Fermentation: Impfmenge: 1 Beutel / l
 Impf- und Bebrütungstemperatur: 42 °C

pH-Wert nach 8 h	≤ 4,60
------------------	--------

Mikrobiologische Spezifikationen:

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

*Hefen und Schimmel	< 30 / g
*Coliforme Keime	< 1 / g
*E. Coli	< 1 / g

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Deutschland gewährleistet.

erstellt: 18.03.2019	geprüft: I. Petersen 23.11.2020	
Dairy-home-made UG – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	JoVegan Bioferment 47000069	2/3

Technische Produktspezifikation JoVegan Bioferment®

Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
	X	Milch (einschließlich Lactose)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

Nährwerte pro 100 g	
Brennwerte	1530kJ/366 kcal
Fett	0 g
-gesättigte Fettsäuren	0 g
-ungesättigte Fettsäuren	-
Kohlenhydrate	90 g
-Zucker	90 g
Proteine	0 g
Ballaststoffe	0 g
Salz	0 g

Die hier zusammengestellten Werte entsprechen den Ergebnissen aus den standardisierten Laboruntersuchungen. Sie dienen ausschließlich Ihrer Orientierung. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Technologie andere Ergebnisse zu erwarten. Ferner können aufgrund des technischen Fortschritts und laufender Produktionsoptimierung Änderungen der Standardwerte erforderlich werden.

erstellt: 18.03.2019	geprüft: I. Petersen 23.11.2020	
Dairy-home-made UG – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450	JoVegan Bioferment 47000069	3/3