



Sicherer

ListerienSchutz



Produktinformation Listerienschutz mit BioPrime 3100 SSL, Stand 7|2017

BIOPRIME SAFE 3100 SSL

Schutzkulturen sind abgestimmte Präparate, die aufgrund ihrer Wirkung einen hochwirksamen Schutz gegen pathogene Keime (u. a. Listerien) aufweisen.

Rechtlich wird von Herstellern verzehrfertiger Lebensmittel, welche die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen gefordert, dass der Grenzwert von 100 KbE Listerien/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschritten werden darf. Produkte, die das Wachstum von Listerien begünstigen können, unterliegen noch strengeren Auflagen. Sofern den zuständigen Behörden kein zufriedenstellender Nachweis vorliegt, dass der Grenzwert von 100 KbE/g während des gesamten Mindesthaltbarkeitsdatums nicht überschritten wird, gilt die Nulltoleranzgrenze. Liegt ein Nachweis, wie zum Beispiel eine Challengestudie vor, gilt für den Hersteller der Grenzwert von 100 KbE/g.



Meat Cracks Technologie GmbH bietet seinen Kunden speziell für diesen Anwendungsbereich abgestimmte BioPrime Schutzkulturen für ein Maximum an Lebensmittelsicherheit. Selbstverständlich können alle diese auch nach individuellen Kundenanforderungen entwickelt und gefertigt werden.

Das Wichtigste auf einen Blick

Art.-Nr.	Produkt	Zusammensetzung	Produktinformation	Abpackungen
44.00374	BioPrime Safe 3100 SSL	<ul style="list-style-type: none"> • Staph xylosus • Staph carnosus • Lc lactis • Lb plantarum • Lb curvatus • K varians 	für alle schnittfesten (in Kombination Meat Safe MC-RE-200 auch für alle streichfähigen) Rohwurstsorten, die einen sicheren Schutz gegen Listerien benötigen und eine milde Säuerung erfordern; <i>Schutzkeim: Lb plantarum, Lb curvatus</i>	20 g (für 100 kg Masse) <i>auf Anfrage auch in kundenindividuellen Packungsgrößen erhältlich</i>

Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher Meat Cracks Berater unverbindlich und kompetent unser Produkt.

