

Sense the difference

PRODUKTSCHUTZ

Listeria Control



Produktschutz durch Listeria Control

Listerien gehören zu den gefährlichsten Krankheitserregern, die wir mit Lebensmitteln aufnehmen können. Es handelt sich bei ihnen um Stäbchenbakterien, die im Bereich von 4 - 45°C lebens- und vermehrungsfähig sind. Aufgrund ihrer Eigenschaft von einem aeroben in einen anaeroben Stoffwechsel wechseln zu können, sind sie auch in der Lage, sich in Vakuum verpackten Lebensmitteln, wie Fleisch und Wurst, Rohmilch, Käse und Räucherfisch zu vermehren.

Eine Listeriose gehört zu den meldepflichtigen Krankheiten. Als Ursprung für einen Befall kommen verschiedene Quellen in Frage: Grundverkeimung des Ausgangsmaterials, Eintrag durch Kontakt zu bereits kontaminierten Lebensmitteln, schlechte oder fehlende Reinigung sowie Eintrag durch Mitarbeiter.

Bisher wurde meist die lineare Verkeimung innerhalb der Prozesskette bis zur „CCP Erhitzung“ betrachtet. Nach der ausreichenden Erhitzung galt das Produkt als sicher.

Durch nachträgliche Verkeimung über die zuvor genannten Wege, wird die Hürde Temperatur jedoch umgangen und eine Verkeimung des Produktes ist z. B. beim Slicen, Verpacken oder weiteren Schritten nach dem Erhitzen erneut möglich.

Hier sind sichere Lösungen gefragt, um auf Zutaten-ebene die Verkeimung zu vermeiden bzw. ein Wachstum der Listerien zu reduzieren. Angepasst auf ihren Prozess bieten wir flüssige und pulverförmige Spezialprodukte sowie Clean Label Lösungen an.



Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de

Sense the difference

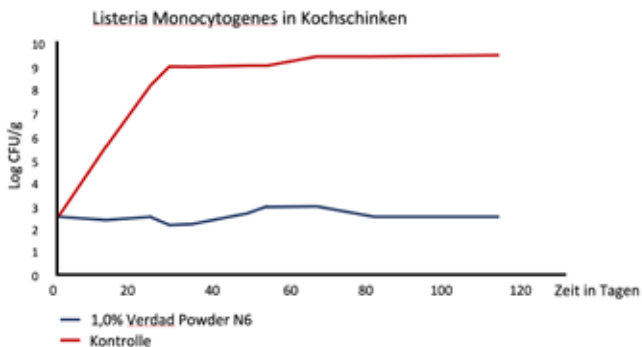


LISTERIA CONTROL IN LEBENSMITTELN

Nicht lineare Kontamination

Unsere Produkte wirken zusätzlich zu den nötigen CCPs, wie Erhitzung und a_w -Wert. Die Gefahr nicht linearer, mikrobieller Kontaminationen, speziell mit Listerien, lässt sich so effektiv bekämpfen. Zellwachstum wird bestmöglich gehemmt.

Aus der Praxis



Was ist sonst wichtig?

Listeria Control ist gerade in den Bereichen Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wichtig, da hier Schulen, Kindergärten, Seniorenwohnheime und Krankenhäuser betroffen sind. Diese Konsumenten sind aufgrund ihres Alters oder Vorerkrankung einem erhöhten Risiko ausgesetzt. Ein weiterer Risikofaktor ist u. a. unausgewogene Ernährung. Auch hier stehen wir Ihnen mit vielen neuen Ansätzen und Produkten gerne zur Verfügung.

Applikationen

- Dressings, Dips & Saucen
- Feinkostsalate
- Fleischwaren
- Speiseeis
- vegetarische & vegane Fleischanaloge
- Salate

Zugabe

- Die Zugabe erfolgt in der Regel quantum satis. Ausnahme sind Produkte, die gesetzlich geregelt sind.

Produkte

- **Verdad Powder N6**
Branntweinessig Pulver (clean label)
- **Purasal Hi.Pure P und Purasal Hi.Pure P Plus**
Kaliumlaktat flüssig
- **Purasal Powder S98**
Natriumlaktat Pulver
- **Opti.Form PPA Plus**
Mischung flüssig aus Kaliumlaktat und Kaliumacetat
- **Opti.Form PD 4**
Mischung flüssig aus Kaliumlaktat und Natriumacetat
- **Opti.Form Powder ACE S61**
Mischung Pulver aus Natriumlaktat + Natriumacetat + Natriumdiacetat
- **Purac FCC 80, Purac Powder 60**
Milchsäure flüssig oder als Pulver
- **Natriumacetat-Trihydrat Pulver, Natriumbenzoat Pulver**
(Klassische Einzelrohstoffe)

Die in diesem Produktblatt enthaltenen Angaben sind ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt und nach bestem Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen und Vorschläge stellen keine Zusicherung oder Garantie dar, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Der Käufer trägt die alleinige Verantwortung zu überprüfen, ob das einzelne Produkt für eine bestimmte Anwendung geeignet ist und gesetzliche und regulatorische Anforderungen erfüllt. Der Inhalt dieses Produktblatts darf unter keinen Umständen als eine Erlaubnis, Empfehlung oder Ansporn zur Verletzung gewerblicher Schutzrechte verstanden werden.