

CS 701

Spécification

Culture de surface

Description

Culture liquide pour la formation de la flore à la surface des fromages.

Composition

Milieu nutritif liquide contenant des composants de lait; antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)

Geotrichum candidum

≥ 105 UFC/ml

[Détection sur SC-agar; 30°C; aérobie; 5 jours d'incubation]

Domaine d'utilisation

Culture pour le développement de la flore à la surface des fromages. Utilisée pour les fromages à pâte molle ou pour les fromages à croûte emmorgée. Pour ces derniers, elle est ajoutée à l'eau de morge. Le *Geotrichum* sèche la croûte et évite ou diminue la morge collante. Un soin approprié de la croûte donne un léger film blanc à la surface des fromages. La culture CS 701 peut également être utilisée pour la fabrication de fromage à croûte fleurie. La culture est alors ajoutée au lait ou diluée dans une solution salée (0.9% NaCl) puis pulvérisée sur les fromages frais. Pour cette application, nous recommandons d'en discuter avec votre conseiller.

Remarques

La CS 701 contient la levure *Geotrichum candidum* (décrite autrefois "oïdium lactis") qui forme une fine couche de mycélium à la surface du fromage. Dans les fromages avec une teneur en eau élevée, elle contribue à la formation de l'arôme (fruité-levuré) au travers de la protéolyse et de la lipolyse relativement faible.

Application

Milieu: Eau salée (max. 5% NaCl), eau de morge

Ensemencement: 1-2 %

Voir: Info: Cultures de surface

Emballage

80 ml bouteille en plastique 250 ml bouteille en plastique 1000 ml bouteille en plastique Agiter avant l'emploi.

Aspect

Liquide brunâtre avec des sédiments, odeur fruitée et levurée.

Conservation

Selon retour d'expérience, une capacité de développement normale reste conforme, malgré le transport non-refroidi de nuit, à la date de conservation indiquée. Le prérequis est que la culture doit être conservée au frais (max. +5°C) et à l'abri de la lumière dès sa réception. Agroscope n'assume aucune responsabilité en cas de perte d'activité due au transport.

Certification

Certificats actuels sous www.liebefeld-cultures.ch, rubrique «Documents à télécharger».

18.10.3.3.SD.054 Version: 4 Genehmigt von: Kohn Christoph Datum: 05/05/2020



Sécurité alimentaire

La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire (Loi fédérale sur les denrées alimentaires RS 817.0 et règlement (CE) 178/2002).

Critères microbiologiques

Type de germes	Valeur	Méthode
Entérobactéries	< 1 UFC/mL	sur demande
Entérocoques	< 1 UFC /mL	sur demande
Staph. à coagulase positive	< 1 UFC /mL	sur demande
Listeria monocytogenes	n.d./25 g	sur demande
Salmonella spp.	n.d./25 g	sur demande

Allergènes

Contient du lait (déclaration selon OIDAI, RS 817.022.16). Ne contient pas d'autres allergènes soumis à une déclaration obligatoire.

OGM & Bio

La culture ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Aucune matière première qui nécessite une déclaration OGM (selon le règlement (CE) n° 1829/2003 respectivement le règlement (CE) n° 1830/2003) est utilisée pour la fabrication. La culture est homologuée pour la fabrication de produits certifiés selon l'ordonnance CH-Bio (RS 910.18), le règlement (CE) 834/2007 et BIO SUISSE (Bourgeon). Les déclarations de garantie actualisées sont disponibles sur www.liebefeld-kulturen.ch ou sur demande.

Indication

Les valeurs figurant dans cette spécification proviennent de tests standardisés effectués en laboratoire et servent de valeurs indicatives pour l'utilisateur. Dans la mise en situation et selon le produit et le procédé, il est possible d'obtenir des résultats divergents. Par ailleurs, il se peut que les valeurs standard soient modifiées dans le but d'optimiser la technologie et le produit.

Producteur

(Commande, Service & Conseil)

Agroscope Téléphone 058 463 82 68
Schwarzenburgstrasse 161 Mobile 079 549 65 29
3003 Berne service@liebefeld-kulturen.ch

Cultures alternatives et conseils sur demande.

Vente

Liebefeld Kulturen SA

info@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch

Datum: 05/05/2020