

# Prop 01

## Spécification

### Bactéries propioniques

#### Description

Culture liquide composée d'un mélange défini de 4 souches de bactéries propioniques.

#### Composition

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

***Propionibacterium freudenreichii***

≥ 10<sup>8</sup> UFC/ml

[Détection sur agar de peptone-lactosérum; 30°C; anaérobie; 7 jours d'incubation]

#### Domaine d'utilisation

Pour la fabrication d'Emmentaler et d'autres fromages à gros trous (ajout direct au lait de chaudière ou à la solution de présure).

#### Remarques

La culture présente une fermentation relativement intense de l'acide lactique en acide acétique, acide propionique et CO<sub>2</sub>. De plus, lors de la maturation en profondeur, l'acide aspargique est transformé en acide acétique, acide succinique, CO<sub>2</sub> et ammoniac. La PROP 01 présente tendanciellement des valeurs en acide gras volatils et en acide propionique plus élevées ainsi qu'une formation de trous plus intense (en comparaison de la PROP 96). Elle est particulièrement appropriée pour la fabrication d'Emmentaler "type italien" (gros trous).

Température recommandée pour la cave de fermentation: 21-23°C.

Contrôles (proportion des acides gras volatils dans le fromage âgé de 3 mois):

- sans ajout de culture LHF: 1 part d'acide acétique pour 2 parts d'acide propionique
- avec ajout de culture LHF: 1 part d'acide acétique pour 1 part d'acide propionique

#### Application

Ajout direct au lait de chaudière ou à la solution de présure

Ensemencement: min. 3 gouttes/1000 l lait

**Emballage**

Flacon brun contenant au min. 80 mL avec avec une pipette doseuse (graduée à 0.5 et 1.0 ml). Agiter avant l'emploi.

**Aspect**

Liquide trouble de couleur jaune-brun (év. sédiment) avec une odeur fraîche d'acide propionique.

**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](http://www.liebefeld-cultures.ch), rubrique «Documents à télécharger».

**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
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.d./25 g	sur demande
<i>Salmonella</i> spp.	n.d./25 g	sur demande

**Allergènes**

Contient du lait (déclaration selon OIDA, 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](http://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  
 Schwarzenburgstrasse 161  
 3003 Berne

Téléphone 058 463 82 68  
 Mobile 079 549 65 29  
[service@liebefeld-kulturen.ch](mailto:service@liebefeld-kulturen.ch)  
[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)

Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.

**Vente**

Liebefeld Kulturen SA

[info@liebefeld-kulturen.ch](mailto:info@liebefeld-kulturen.ch)  
[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)