

Prop 96

Spécification

Bactéries propioniques

Description

Culture liquide composée d'un mélange défini de 2 souches de bactéries propioniques (isolé d'un Appenzeller affiné).

Composition

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

Propionibacterium freudenreichii

≥ 10⁸ 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 transforme l'acide lactique en acide acétique, acide propionique et CO₂. L'acide aspargique est utilisé seulement en faible quantité. En comparaison de la PROP 01, la PROP 96 donne des valeurs en acide gras volatils et en acide propionique plus faibles, une formation de trous moins intense ainsi que des trous plus petits.

Température recommandée pour de 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, 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 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
www.liebefeld-kulturen.ch

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

Vente

Liebefeld Kulturen SA

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