



Preneur de licence Bourgeon:
 Agroscope, CH-3003 Berne
 Certification-Bio: CH-BIO-006

CM 401

Spécification

Culture mixte mésophile/thermophile

Description

Culture mixte liquide, composé à 50 % de culture thermophile (mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques, isolé d'une culture de petit-lait) et de 50 % de lactocoques mésophiles.

Composition

eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)

Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis

Streptococcus thermophilus

Lactococcus lactis ssp. lactis

env. 10⁸ UFC/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:15-1:2

Domaine d'utilisation

Pour la fabrication de culture acidifiante. Utilisée principalement pour les fromages à pâte mi-dure au lait cru (raclette), fromage d'alpage, fromage de montagne et Emmental.

Remarques

Composée en partie de la CMB 202 et de la Lc 17. Peut être incubée aussi bien à 38°C qu'à 30°C. De part sa composition, elle démontre une bonne aptitude pour les fromages à pâtes mi-dure dont le profil de température se situe entre 25 et 48°C. Elle peut également être utilisée pour la maturation du lait dans dans l'Emmental.

Fabrication de la culture d'exploitation

Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile

Ensemencement: 1-3 ‰

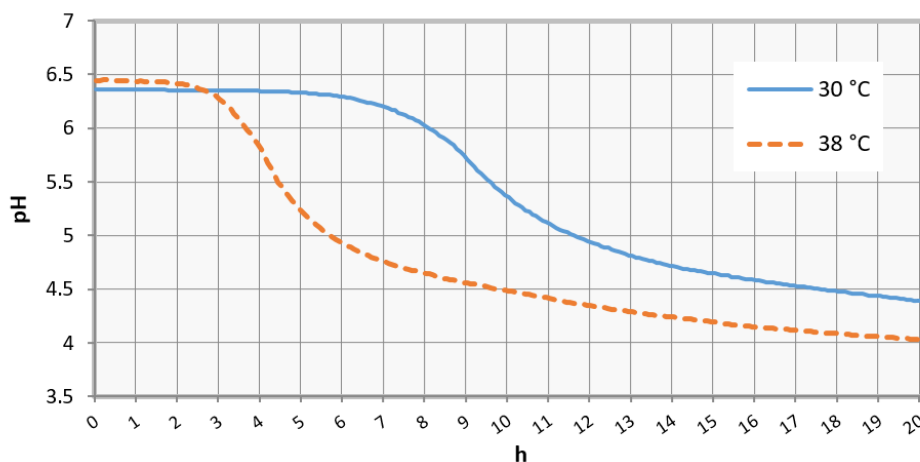
Incubation: 30-38 °C/6-18 h

Voir: Info: Préparation d'une culture d'exploitation

Acidification de la culture d'exploitation

5 h/30°C/1‰: 10-13 °SH 18 h/30°C/1‰: 36-40 °SH

5 h/38°C/1‰: 17-22 °SH 18 h/38°C/1‰: 48-54 °SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 ‰ température d'incubation: 30/38°C

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 visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.

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.

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.

Etiquetage

Selon la loi sur les denrées alimentaires (OIDA, art. 9, al. 1 d), la culture ne doit pas être déclarée dans le produit fini (fromage, beurre, lait et crème fermentés).

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