

CMS 704

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 alcoxyolé d'origine végétale)

Bactéries corynéformes et levures:

Corynebacterium variabile

Brevibacterium linens

Glutamicibacter arilaitensis

Debaryomyces hansenii

≥ 10⁵ UFC/ml

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

Domaine d'utilisation

Culture pour le développement de la flore à la surface des fromages. La CMS 704 provoque un rapide développement de la morge et forme une morge assez sèche, pas trop épaisse, adhérent bien au fromage et dont la couleur est typique pour le fromage emmorgé. Elle confère au fromage une couleur rougeâtre et uniforme et donne un goût aromatique. Elle est utilisée pour les fromages tels que Appenzeller, Gruyère, Tête de Moine, Tilsiter, fromage de montagne, raclette et autres fromages à croûte emmorgée.

Remarques

Confère au fromage une couleur rougeâtre intense. Le développement de la culture est plus rapide que la CMS 702. A utiliser pour la surface des fromage, l'ajout dans le lait n'est pas recommandé.

Application

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

Ensemencement: min. 5‰

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».

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 sur demande.

Vente

Liebefeld Kulturen SA

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