



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

RSW 901

Spécification

Culture mixte mésophile

Description

Culture liquide mésophile (mélange non défini de lactoques).

Composition

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

Lactococcus lactis ssp. lactis
Lactococcus lactis ssp. cremoris
Lactococcus lactis ssp. diacetylactis

env. 10⁸ UFC/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique: 100% coques

Domaine d'utilisation

Pour la fabrication de culture acidifiante. Principalement utilisée pour la fabrication de fromage à pâte mi-dure, fromage à pâte molle et beurre.

Remarques

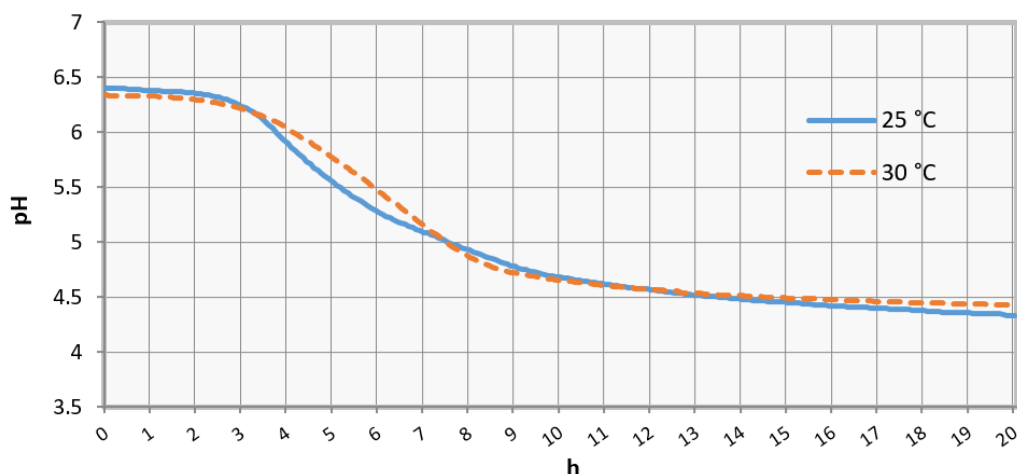
La culture transforme le lactose en acide lactique et dégrade le citrate. A cette occasion, du diacétyle et du CO₂ sont produits. La culture présente un goût doux et acide. Si on secoue la culture, il se produit de fines bulles d'air qui sont typiques pour la formation active d'arôme. Dans le fromage, la production de CO₂ est plus importante que dans la CMM 501. Une incubation à 20-25°C favorise les bactéries lactiques productrices de diacétyle et de CO₂.

Fabrication de la culture d'exploitation

Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile
 Ensemencement: 0.5-1%
 Incubation: 20-30 °C/15-20 h
 Voir: *Info: Préparation d'une culture d'exploitation*

Acidification de la culture d'exploitation

5 h/25°C/1%: 10-14 °SH 18 h/25°C/1%: 39-44 °SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 %

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.		
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
	Listeria monocytogenes	n.d./25 g	sur demande
	Salmonella spp.	n.d./25 g	sur demande
Allergènes	Contient du lait (déclaration selon OIDA1, 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	