



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

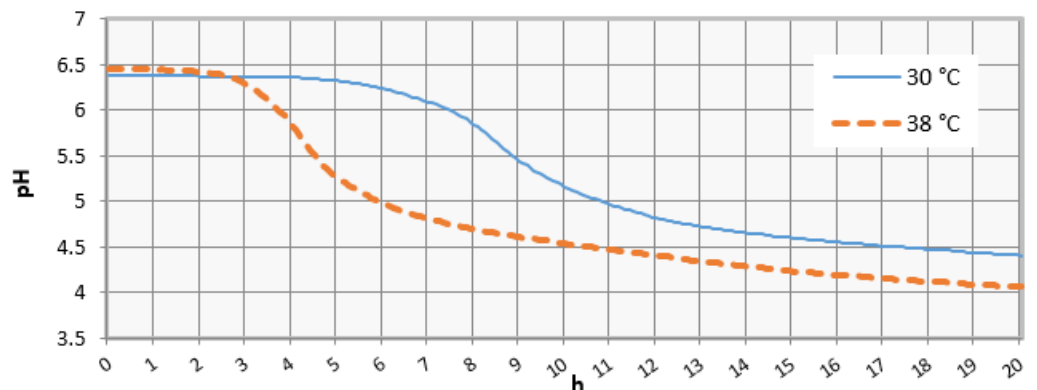
CM 2020

Spécification

Culture mixte mésophile/thermophile

Description	Culture mixte liquide. Composée d'une culture thermophile (25 %, mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques, isolé d'une culture de petit-lait), de lactocoques mésophiles (25%) et de lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (50%).		
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 Lacticaseibacillus paracasei (Ancienne désignation : <i>Lactobacillus paracasei</i>) env. 10 ⁸ UFC/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:10 - 1:2		
Domaine d'utilisation	Pour la fabrication de culture acidifiante. Utilisée principalement pour les fromages à pâte mi-dure au lait cru (Appenzeller et Tilsiter), fromage de montagne et Emmental (prévention de fermentation secondaire au travers du ralentissement du développement des propioniques). Pour favoriser la formation d'ouvertures dans les fromages à pâte mi-dure (CO ₂).		
Remarques	Contient la culture CMB 202, Lc 17 et CM 3008. Peut être incubée aussi bien à 38°C qu'à 30°C. Pour favoriser la formation de CO ₂ , utilisé la en culture "vieille" (acide).		
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‰:	9-11 °SH	18 h/30°C/1‰:	35-39 °SH
	5 h/38°C/1‰:	15-20 °SH	18 h/38°C/1‰:	48-53 °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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type de germes</th> <th>Valeur</th> <th>Méthode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entérobactéries</td> <td>< 1 UFC/mL</td> <td>sur demande</td> </tr> <tr> <td>Entérocoques</td> <td>< 1 UFC /mL</td> <td>sur demande</td> </tr> <tr> <td>Staph. à coagulase positive</td> <td>< 1 UFC /mL</td> <td>sur demande</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>n.d./25 g</td> <td>sur demande</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>n.d./25 g</td> <td>sur demande</td> </tr> </tbody> </table>	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 spp.</i>	n.d./25 g	sur demande		
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 spp.</i>	n.d./25 g	sur demande																			
Allergènes	Contient du lait (déclaration selon OIDAI, 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 (OIDAI, 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																			