



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

# CMB 124

## Spécification

### Culture mixte thermophile

#### Description

Culture mixte brute liquide (mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques thermophiles, isolé d'une culture de petit-lait).

#### Composition

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

***Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis***  
***Streptococcus thermophilus***

env.  $10^8$  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 l'Emmental, les fromages à pâte mi-dure et dure (au lait cru et pasteurisé).

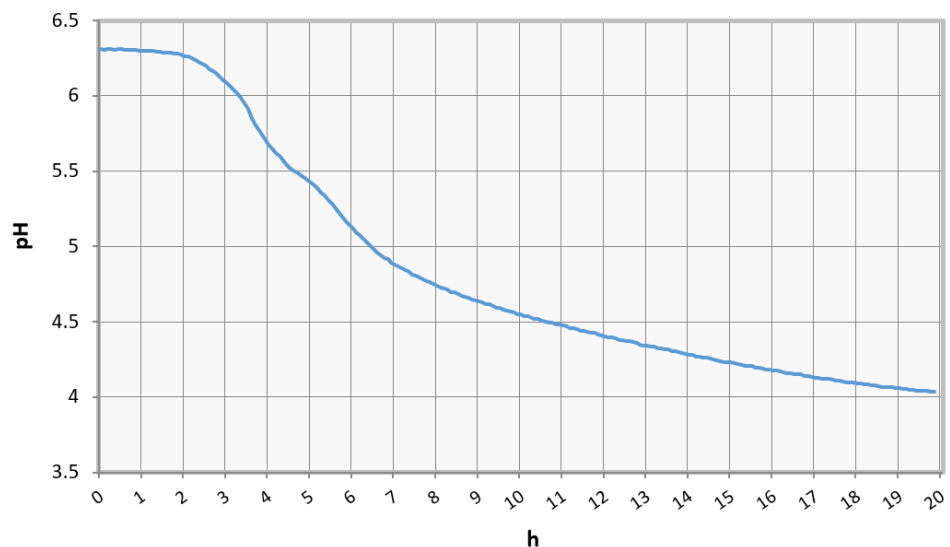
#### Remarques

#### Fabrication de la culture d'exploitation

Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile  
Ensemencement: 1-3 ‰  
Incubation: 38 °C/6-18 h  
Voir: *Info: Préparation d'une culture d'exploitation*

#### Acidification de la culture d'exploitation

5 h/38°C/1‰: 13-19 °SH 18 h/38°C/1‰: 46-51 °SH



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

<b>Emballage</b>	Flacon brun contenant au min. 80 mL avec avec une pipette doseuse (graduée à 0.5 et 1.0 ml). Agiter avant l'emploi.		
<b>Aspect</b>	Liquide visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.		
<b>Conservation</b>	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.		
<b>Certification</b>	Certificats actuels sous <a href="http://www.liebefeld-cultures.ch">www.liebefeld-cultures.ch</a> , rubrique «Documents à télécharger».		
<b>Sécurité alimentaire</b>	La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire (Loi fédérale sur les denrées alimentaires RS 817.0 et règlement (CE) 178/2002).		
<b>Critères microbiologiques</b>	<b>Type de germes</b>	<b>Valeur</b>	<b>Méthode</b>
	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
<b>Allergènes</b>	Contient du lait (déclaration selon ODAI, RS 817.022.16). Ne contient pas d'autres allergènes soumis à une déclaration obligatoire.		
<b>OGM &amp; Bio</b>	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 <a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a> ou sur demande.		
<b>Indication</b>	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.		
<b>Producteur</b> (Commande, Service & Conseil)	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berne	Téléphone Mobile service@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	058 463 82 68 079 549 65 29
	Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.		
<b>Vente</b>	Liebefeld Kulturen SA	info@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	