



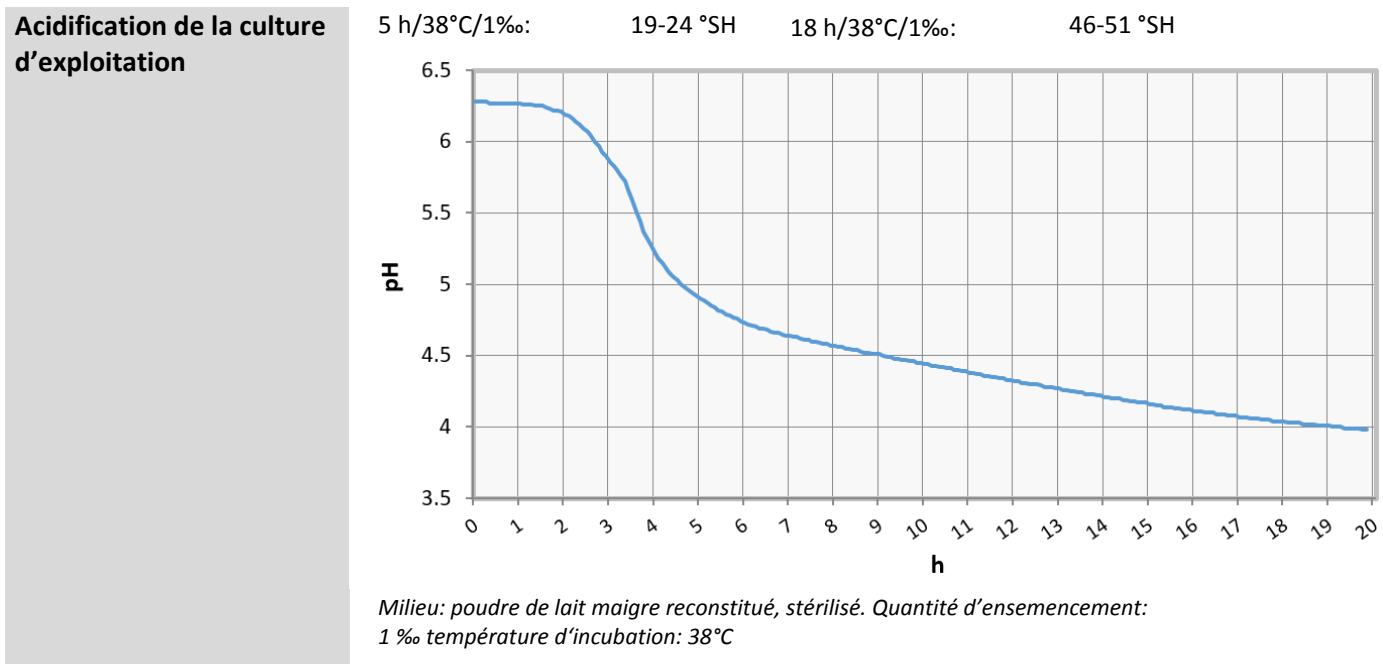
Preneur de licence Bourgeon:
 Agroscope, CH-3003 Berne
 Certification-Bio: CH-BIO-006

CMB 150

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)	
	<i>Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	
	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	Contient une sélection des lactobacilles de la CMB 101.	
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



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
	<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 ODAI, 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 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.		
Vente	Liebefeld Kulturen SA	info@liebefeld-kulturen.ch www.liebefeld-kulturen.ch	