



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

CM 174

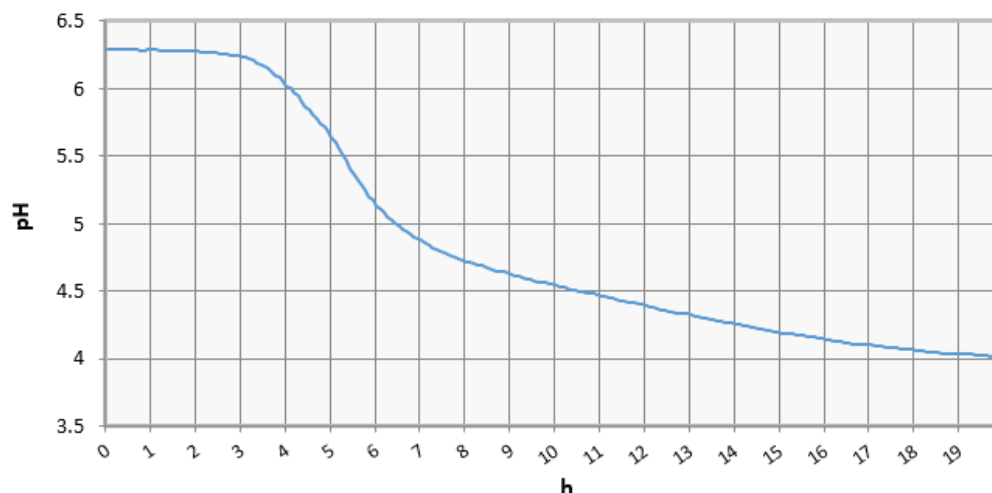
Spécification

Culture mixte thermophile

Description	Culture mixte liquide (mélange défini de lactobacilles et de 2 souches de streptocoques thermophiles, isolé de plusieurs CMB).		
Composition	eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)		
	<p><i>Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i></p> <p>env. 10⁸ UFC/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:15-1:2</p>		
Domaine d'utilisation	Pour la fabrication de culture acidifiante. Utilisée principalement pour les fromages à pâte mi-dure au lait cru et pasteurisé ainsi que pour l'Emmental.		
Remarques	Lactobacilles identiques à la CM 170.		
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‰: 12-18 °SH 18 h/38°C/1‰: 45-50 °SH



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

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</i> spp.	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 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