

Contra C1

Spécification

Culture à ensemencement direct lyophilisée

Description

Culture lyophilisée à ajouter directement au lait de cuve. La culture se compose de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* qui, grâce à leur métabolisme naturel, peuvent inhiber partiellement ou totalement le développement de *Clostridium tyrobutyricum* dans le fromage. Ainsi, le risque de fermentations butyriques dues à *Clostridium* et les pertes de qualité qui en résultent peuvent être minimisés.

Composition

Lactococcus lactis ssp. *lactis*

Domaine d'utilisation

Culture supplémentaire pour les fromages dont la température de chauffage du caillé est modérée (fromages à pâte mi-dure). Des températures de fabrication plus élevées peuvent endommager les lactocoques mésophiles de la culture et réduire son efficacité. Avant d'utiliser la culture pour la première fois, il est recommandé de prendre contact avec nos conseillers.

Remarques

Lorsqu'elle est utilisée correctement, la culture ne contribue que de manière insignifiante à l'acidification du lait ou du fromage. La culture ne produit pas de gaz. Des effets d'interaction ou d'inhibition avec d'autres cultures ou d'autres effets sur la qualité du produit sont possibles dans de rares cas et doivent être déterminés en fonction de l'exploitation.

Dosage et ajout

Le dosage dépend de la technologie du processus et de la qualité du lait de cuve (teneur en spores). Avant d'utiliser la culture pour la première fois, il est recommandé de prendre contact avec nos conseillers.

Valeur indicative pour le dosage (fromage à pâte mi-dure) : 1-2 U par 100 l de lait (3E+05-6E+05 cfu/mL de lait)

Ajout au lait : dissoudre la culture, par exemple dans une bouteille de lait, puis l'ajouter au lait de cuve avec les autres cultures.

Forme d'application

Sachets (PET/Alu/PE) avec culture lyophilisée.

Aspect

Poudre jaunâtre (ne plus utiliser la culture si elle est agglomérée).

Conservation

Conserver à 5°C maximum (stockage au congélateur recommandé). Durée de conservation : jusqu'à voir l'impression sur le sachet ("EXP").

Certification

Certificats actuels : voir www.liebefeld-kulturen.ch, rubrique "téléchargements".

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	< 10 cfu/g	sur demande
Entérocoques	< 1 cfu/g	sur demande
Staph. à coagulase positive	< 10 cfu/g	sur demande
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.d./1 g	sur demande
<i>Salmonella</i> spp.	n.d./1 g	sur demande

Allergènes

Contient du lait (déclaration selon OIDA, RS 817.022.16). Ne contient pas d'autres allergènes soumis à une déclaration obligatoire.

Végétarisme

Désignation conformément à OIDA, RS 817.022.16; article 40:	Description	Oui	Non
végétarien / ovo-lacto-végétarien / ovo-lacto-végétalien	Pas d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques d'origine animale autres que le lait, les composants du lait, les œufs, les composants des œufs et le miel.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ovo-végétarien /ovo-végétalien	Pas d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques d'origine animale, sauf œufs, composants d'œufs, miel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
lacto-végétarien / lacto-végétalien	Aucun ingrédient ou auxiliaire technologique d'origine animale autre que le lait, les composants du lait, le miel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vegan / végétalien	Pas d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques d'origine animale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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 cultures protectrices devraient être utilisées dans le cadre d'une approche globale de prévention. Elles peuvent compléter, mais pas remplacer, d'autres mesures de protection dans le domaine de l'hygiène des matières premières et des processus. Les résultats de recherche en rapport avec la culture Contra C1 démontrent, que lorsqu'elle est utilisée correctement dans des conditions standardisées, elle réduit efficacement le risque de dommages dus à des fermentations butyriques ou à des gonflements tardifs causés par *Clostridium tyrobutyricum*, tout en ayant une influence insignifiante sur la qualité des produits finis. L'efficacité et l'influence sur la qualité dépendent toutefois de différents facteurs (p. ex. la technologie et la qualité du lait de cuve) qui, dans les conditions pratiques, peuvent engendrer des variations. La Liebefeld Kulturen AG n'assume aucune responsabilité pour les éventuels dommages (p. ex. effet protecteur insuffisant, écarts de qualité indésirables) qui pourraient en résulter.

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 AG

info@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch