



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

# Jog BAMOS

## Spécification

### Culture mixte thermophile

#### Description

Culture mixte thermophile pour la fabrication de cultures d'exploitation. La culture a été développée et produite à l'origine par BAMOS AG ou les organisations qui l'ont précédée en Suisse orientale (au début, elle était également appelée «Joghurt Flawil»). Elle est utilisée avec succès depuis des décennies dans le fromage et le yogourt.

#### Composition

Eau, poudre de lait maigre bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale).

***Streptococcus thermophilus***  
***Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus***

Env. 10<sup>8</sup> UFCE/ml (pas de critère de contrôle). Image microscopique: Lb:Sc 1:2...1:5

#### Domaine d'utilisation

Parfaitement éprouvée pour la fabrication de fromages d'Appenzell, de Tilsit, d'alpage et de montagne ainsi que d'autres fromages à pâte mi-dure en complément des cultures fromagères classiques (parfois utilisé seul pour les spécialités) ainsi que pour la fabrication de yogourts.

#### Remarques

La culture acidifie fortement et très rapidement. Elle assure une bonne acidification initiale dans le fromage, même à des températures de cuisson élevées, et une suppression rapide de la flore de contamination. Lorsqu'elle est utilisée dans le yogourt, elle fournit un arôme de yogourt classique, fortement acidulé. Attention : Une température d'incubation trop élevée peut provoquer un yogourt granuleux. La culture produit de l'acide lactique L(+) et D(-) par homofermentation (sans formation de gaz)

#### Fabrication de la culture d'exploitation

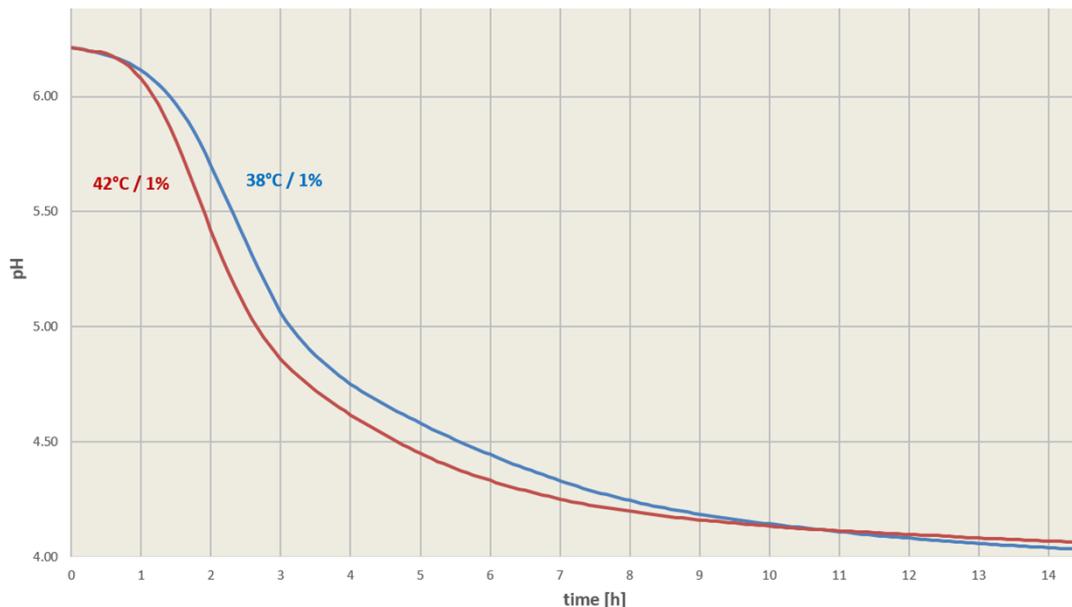
	Fromage	Yogourt
Milieu:	Lait maigre UHT, cuit ou stérilisé	Lait maigre UHT, cuit ou stérilisé
Taux d'ensemencement:	0.5 – 0.8 %	1 – 1.5 %
Température d'incubation:	38-42 °C	40-44 °C
Durée d'incubation:	3-5 h	2-4 h
Degré d'acidité culture d'exploitation:	38-45 °SH	42-50 °SH

Voir: *Feuille d'information: Préparation d'une culture d'exploitation*

#### Dosage de la culture d'exploitation

- Yogourt: inoculation du lait généralement avec 1-3 % de culture d'exploitation
- Fromage à pâte mi-dure, pour soutenir l'acidification initiale en complément d'autres cultures acidifiantes: env. 1-2 dl/1000 litres de lait
- Fromage à pâte mi-dure, en tant qu'alternative pour une CMB/CM jeune: jusqu'à 4 dl / 1000 litres
- Fromage à pâte molle et Mutschli à affinage rapide: jusqu'à 1,5 %

**Acidification de la culture d'exploitation**



Milieu: poudre de lait reconstitué, stérilisé.

**Emballage**

Flacon brun contenant au min. 80 ml, 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 le retour d'expérience, une capacité de développement normale demeure conforme, malgré le transport non refroidi de nuit, jusqu'à la date de conservation indiquée. Le prérequis étant 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**

Label Bourgeon Bio, kasher, halal. Certificats actuels: voir [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch), rubrique «Documents à télécharger».

**Sécurité alimentaire**

La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire selon la Loi fédérale sur les denrées alimentaires (RS 817.0) et le règlement (CE) n° 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).

**Végétarisme**

Végétarien (ne contient pas de produits d'origine animale mis à part du lait).

#### OGM & Bio

La culture ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Aucune matière nécessitant une déclaration OGM (selon le règlement (CE) n° 1829/2003 et le règlement (CE) n° 1830/2003) n'est utilisée pour la fabrication. La culture peut être utilisée 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 d'assurance concernant le respect de l'interdiction du génie génétique selon le règlement bio suisse et le règlement bio européen sont disponibles sur [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch) ou sur demande.

#### Indication

Les valeurs figurant dans la présente spécification proviennent de tests standardisés effectués en laboratoire et servent de valeurs indicatives pour l'utilisateur. Selon le produit et le procédé, il est possible d'obtenir des résultats divergents. En outre, il se peut que les valeurs standard soient modifiées en raison de l'optimisation permanente de la technologie et du produit.

#### Fabricant

(commandes,  
service &  
conseil)

Agroscope  
Schwarzenburgstrasse 161  
3003 Berne

Téléphone 058 463 82 68

Portable 079 549 65 29

[service@liebefeld-kulturen.ch](mailto:service@liebefeld-kulturen.ch)

[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)

Cultures alternatives et conseil en cas de problèmes d'acidification, sur demande.

#### Commercialisation

Liebefeld Kulturen AG

[info@liebefeld-kulturen.ch](mailto:info@liebefeld-kulturen.ch)

[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)