

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205616-11.0FR

No. de produit 13265056

Bulk Set HM 505 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

Description

Ferment lyophilisé pour la production de 200 - 1000 l de levain industriel (BS)

Cocultures mésophiles hétérofermentaires

Dosages d'utilisation

| Produit | Dose |
|-----------------------------|-------------------|
| lait fermenté et buttermilk | 0.8 - 1.5 % de BS |
| fromage frais | 0.5 - 1.0 % de BS |
| fromage à pâte molle | 0.5 - 1.5 % de BS |
| Fromage à pâte demi-dure | 0.8 - 1.5 % de BS |
| Pâte pressée | 0.5 - 1.0 % de BS |
| beurre | 1.2 - 1.6 % de BS |

Les doses d'ensemencement préconisées sont données à titre indicatif. Des ferments supplémentaires peuvent être rajoutés en fonction de la technologie, du taux de matières grasses et des caractéristiques produits recherchées.

Notre responsabilité ne serait être engagée dans le cas d'une utilisation autre que celle recommandée.

Conseils d'utilisation

Désinfecter la surface de travail avec de l'alcool (environ 70%) avant d'ouvrir l'emballage. Ouvrir et ajouter la culture au levain en conditions aseptiques. La totalité du contenu de l'emballage doit être mise en oeuvre pour garantir une qualité produit constante.

Composition

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis
Leuconostoc mésenteroïdes subsp. cremoris

Propriétés

Culture très robuste d'acidification lente à moyennement rapide pour la production de fromages, de fromages frais, de laits fermentés et de beurre NIZO. Cette culture forme de l'acide lactique essentiellement de type L(+), elle est très aromatique (diacétyl) presque sans acétaldéhyde avec une production importante et très rapide de CO₂ due à la fermentation très rapide des citrates.

Spécifications physiques/chimiques

Production de levain industriel** :

Milieu test :

Lait écrémé reconstitué (9% matières sèches)

Chauffé 30 min à 95°C (+/-3°C).

Fermentation :

taux d'ensemencement : 1 sachet / 1000 l

température d'inoculation et d'incubation: 22 °C

pH 18 heures : <= 4.75

Valeur classique pour une activité levain :

pH 6 heures / 30°C : <= 5.35

**Nous n'effectuons pas d'évaluation organoleptique des ferments industriels puisque seules des matières premières standardisées sont utilisées. Cependant, la qualité des matières premières étant variable, et la technologie évoluant, nous recommandons à nos clients d'effectuer leurs propres analyses.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205616-11.0FR

No. de produit 13265056

Bulk Set HM 505 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

Spécifications microbiologiques

Normes bactériologiques - données standard et méthodes de référence [UM-]

Contrôle des ferments :

Analyse de la flore

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Lc. lactis / cremoris | 55 - 90 % [UM-003] |
| Lc. diacetylactis | 2 - 15 % [UM-003] |
| Ln. cremoris | 5 - 30 % [UM-003] |

| | |
|-------------------------|----------------------|
| bactéries non lactiques | < 100 / g [UM-030] |
| enterobacteriaceae | < 1 / g [UM-031] |
| Levures et moisissures | < 10 / g [UM-017] |
| enterococci | < 10 / g [UM-033] |
| Staphylococcus aureus | < 1 / g [UM-034] |
| spores de clostridia | < 100 / g [UM-037] |
| Bacillus cereus* | < 10 / g [UM-041] |
| salmonellae* | neg. / 25 g [UM-038] |
| listeria* | neg. / 25 g [UM-039] |

*pas nécessairement contrôlé pour chaque lot, mais par le système HACCP.

Stockage

8 mois à partir de la date de production à une température inférieure ou égale à - 18°C.

Conditionnement

Sachet (feuilles laminées en PE, PET, Al)

Pureté et législation

Bulk Set HM 505 LYO 1000 I répond aux exigences définies par la législation européenne.

Les réglementations d'étiquetage alimentaires doivent systématiquement être consultées quant au statut de ce produit ; la législation liée à l'utilisation dans l'industrie alimentaire pouvant varier d'un pays à l'autre.

Sécurité et manutention

Fiche de Données de Sécurité disponible sur demande.

Statut Kasher

Kasher Dairy

Allergènes

Le tableau ci-dessous indique la présence des allergènes et produits dérivés suivants:

| Oui | Non | Allergènes | Description des composants |
|-----|-----|--|---------------------------------------|
| | X | céréales contenant du gluten | |
| | X | crustacés | |
| | X | œufs | |
| | X | poisson | |
| | X | arachides | |
| | X | soja | |
| X | | lait (lactose inclus) | utilisé en nutriment de fermentation* |
| | X | fruits à coques | |
| | X | céleri | |
| | X | moutarde | |
| | X | graines de sésame | |
| | X | sulfite et dioxyde de soufre (>10 mg/kg) | |

* utilisé comme nutriment de fermentation et consommé par les micro-organismes au cours de la production. Danisco Cultures estime que les nutriments de fermentation ne sont pas concernés par les réglementations relatives à l'étiquetage des substances allergènes dans l'Union Européenne et aux USA.

Renseignements complémentaires

Les valeurs indiquées dans ce document sont le résultat de tests laboratoires standards. Ils doivent être considérés comme un support. Dans la pratique, d'autres valeurs peuvent être obtenues suivant le type de produit et de technologie. En raison des avancées technologiques constantes sur les produits, il pourra être nécessaire de changer les valeurs standards dans le futur.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 205616-11.0FR

No. de produit 13265056

Bulk Set HM 505 LYO 1000 I

Bulk Set Culture

Statut OGM

Bulk Set HM 505 LYO 1000 I n'est composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient ou n'en est issu selon les définitions établies par le Règlement du 1829/2003 (CE), et le Règlement du 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 Septembre 2003. En ce qui concerne les matières premières susceptibles d'être produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, nous avons obtenus de nos fournisseurs des déclarations écrites affirmant que les matières premières ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés selon les définitions établies par les règlements de la communauté européenne mentionnés ci-dessus.