Preneur de licence Bourgeon:
ALP, CH-3003 Bern
Certification-Bio: CH-BIO-006

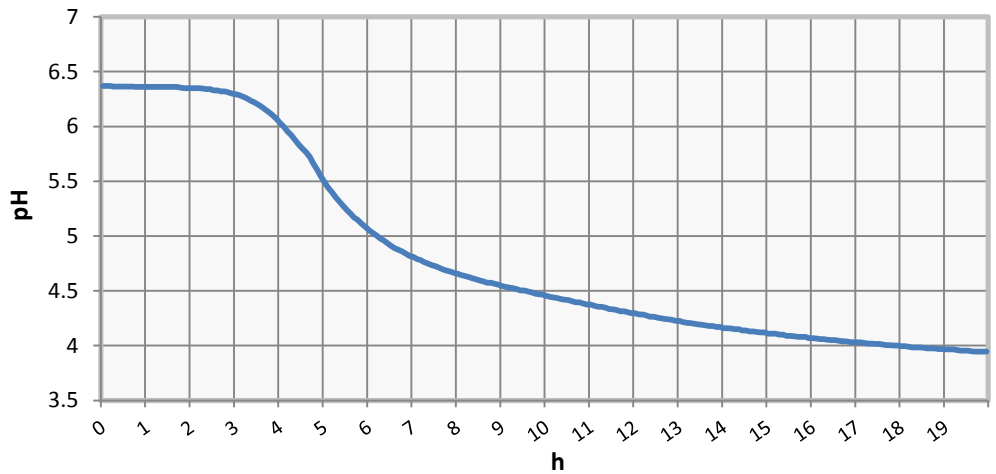
CMB 202
Spécification

Culture mixte thermophile

Description	Culture mixte brute liquide (mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques thermophiles, isolé d'une culture de petit-lait). Aspect: liquide visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.
Composition	eau, poudre de lait maigre Bio ***Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis*** ***Streptococcus thermophilus*** env. 10^8 ufc/ml (pas de critère de contrôle)
Domaine d'utilisation	Pour la fabrication de culture acidifiante. Utilisée principalement pour les fromages à pâte mi-dure et dure (au lait cru et pasteurisé), Gruyère, Sbrinz.
Remarques	Souvent utilisée comme culture "jeune", surtout pour le Sbrinz. Considérée comme une culture relativement sensible.
Application	Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile Ensemencement: 1-3 ‰ Incubation: 38 °C/6-18 h *Voir:* Fiche technique cultures thermophiles

Acidification

Culture d'exploitation			Culture expédiée	
Température d'incubation	Pouvoir acidifiant 5h	Acidification 18h	Acide lactique D(-)	Image micro. Lb:Sc
38 °C	18-23 °SH	50-56 °SH	23-33 %	1:15-1:2



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé (1 bar, 45 min); quantité d'ensemencement: 1 ‰; température d'incubation: 38°C (+/- 0.2°C)

Emballage

Flacon brun contenant au min. 80 ml avec pipette de dosage (1 pipette = 1 ml). Agiter avant l'emploi.

Conservation

Capacité de multiplication normale jusqu'à la date de péremption indiquée, à condition que la culture soit conservée à une température de 5 °C au maximum et à l'abri de la lumière. Après réception de la bouteille, la placer immédiatement au froid.

Certification

La culture est certifiée BIO SUISSE. Agroscope est certifié et accrédité (ISO 9001/ISO 17025/ISO 17020).

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
Listeria monocytogenes	n.d./25 g	sur demande
Salmonella spp.	n.d./25 g	sur demande

Allergènes

Contient du lait.

OGM

La culture ne contient pas d'OGM et n'a pas été fabriquée à partir ou à l'aide d'OGM (au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003). 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.infoxgen.com (Suchwort/Anbieter: Agroscope).

Etiquetage

Selon la loi sur les denrées alimentaires (OEDAl, art. 5a, al. d), la culture ne doit pas être déclarée dans le produit fini (fromage, beurre, lait et crème fermentés).

Conseil

Cultures alternatives et conseils en cas de problèmes d'acidification sur demande auprès des consultants en fromagerie d'Agroscope (c.f. Commandes).

Commandes

Agroscope
Liebefeld Kulturen
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
www.liebefeld-kulturen.ch

Téléphone 031 323 82 68
Mobile 079 549 65 29
Fax 031 323 80 11
kulturen@alp.admin.ch