



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

CM 420 Spécification

Culture mixte mésophile/thermophile

Description

Culture mixte liquide, composé à 50 % de culture thermophile (mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques, isolé d'une culture de petit-lait) et de 50 % de lactocoques mésophiles.

Composition

eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)

Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis

Streptococcus thermophilus

Lactococcus lactis ssp. lactis

env. 10^8 ufc/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:15-1:2

Domaine d'utilisation

Pour la fabrication de culture acidifiante. Utilisée principalement pour les fromages à pâte mi-dure au lait cru (raclette) et plus rarement Emmental.

Remarques

Contient de la CMB 280. Peut être incubée aussi bien à 38 qu'à 30°C. Représente l'alternative à la CM 401.

Fabrication de la culture d'exploitation

Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile

Ensemencement: 1-3 ‰

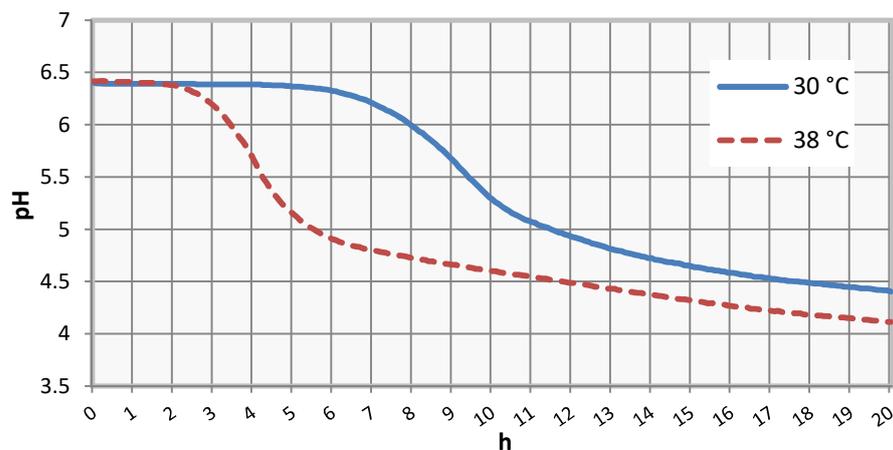
Incubation: 30-38 °C/6-18 h

Voir: Info: Préparation d'une culture d'exploitation

Acidification de la culture d'exploitation

5 h/30°C/1‰: 10-14 °SH 18 h/30°C/1‰: 37-41 °SH

5 h/38°C/1‰: 18-23 °SH 18 h/38°C/1‰: 50-55 °SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 ‰ température d'incubation: 30/38°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	Bourgeon Bio Suisse, casher (dairy, excl. Passover), halal. Certificats actuels sous www.liebefeld-cultures.ch , rubrique «documents».		
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 (déclaration selon OIDA, RS 817.022.16).		
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 (OIDA, art. 9, al. 1 d), la culture ne doit pas être déclarée dans le produit fini (fromage, beurre, lait et crème fermentés).		
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.		
Commande Service Conseil	Agroscope Liebefeld Kulturen Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berne www.liebefeld-kulturen.ch	Téléphone Mobile Fax kulturen@agroscope.admin.ch	058 463 82 68 079 549 65 29 058 463 80 11
	Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.		