



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



**AOP-G1**  
**Spécification**

## Culture mixte thermophile pour la fabrication du Gruyère AOP

### Description

Culture mixte brute liquide (composée d'un mélange non défini de lactobacilles et de streptocoques thermophiles, isolé d'une culture sur petit-lait d'une fromagerie de Gruyère AOP).

### Composition

eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoylé d'origine végétale)  
***Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis***  
***Streptococcus thermophilus***  
***Lactobacillus helveticus*** (en faible quantité)  
env.  $10^8$  ufc/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:10-1:2

### Domaine d'utilisation

Pour la fabrication de culture acidifiante. Exclusive pour le Gruyère AOP.

### Remarques

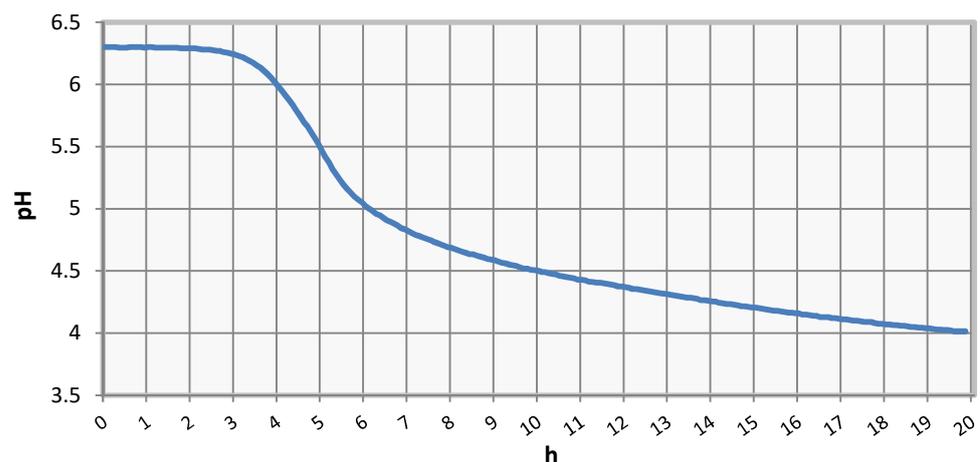
L'ajout de l'AOP-G1 en complément à la culture sur petit-lait mûri favorise le développement des caractéristiques du Gruyère AOP.

### Fabrication de la culture d'exploitation

Milieu: lait maigre UHT, cuit ou stérile  
Ensemencement: 1-3 ‰  
Incubation: 38 °C/6-18 h  
Voir: *Info: Préparation d'une culture d'exploitation*

### Acidification de la culture d'exploitation

5 h/38°C/1‰: 20-24 °SH      18 h/38°C/1‰: 48-57 °SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 ‰ température d'incubation: 38°C

<b>Emballage</b>	Flacon brun contenant au min. 80 mL avec avec une pipette doseuse (graduée à 0.5 et 1.0 ml). Agiter avant l'emploi.		
<b>Aspect</b>	Liquide visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.		
<b>Conservation</b>	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.		
<b>Certification</b>	Bourgeon Bio Suisse, casher (dairy, excl. Passover), halal. Certificats actuels sous <a href="http://www.liebefeld-cultures.ch">www.liebefeld-cultures.ch</a> , rubrique «documents».		
<b>Sécurité alimentaire</b>	La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire (Loi fédérale sur les denrées alimentaires RS 817.0 et règlement (CE) 178/2002).		
<b>Critères microbiologiques</b>	<b>Type de germes</b>	<b>Valeur</b>	<b>Méthode</b>
	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
<b>Allergènes</b>	Contient du lait (déclaration selon OIDA, RS 817.022.16).		
<b>OGM</b>	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 <a href="http://www.infoxgen.com">www.infoxgen.com</a> (Suchwort/Anbieter: Agroscope).		
<b>Etiquetage</b>	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 crèmes fermentés).		
<b>Indication</b>	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.		
<b>Commande Service Conseil</b>	Agroscope Liebefeld Kulturen Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berne <b><a href="http://www.liebefeld-kulturen.ch">www.liebefeld-kulturen.ch</a></b>	Téléphone Mobile Fax <a href="mailto:kulturen@agroscope.admin.ch">kulturen@agroscope.admin.ch</a>	058 463 82 68 079 549 65 29 058 463 80 11
	Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.		