



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



## Jog-K1 Spécification

### Culture mixte thermophile

#### Description

Culture mixte liquide pour la fabrication de culture acidifiante. Développée par Agroscope en collaboration avec DuPont Danisco.

#### Composition

eau, poudre de lait maigre Bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)  
***Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus***  
***Streptococcus thermophilus***  
env.  $10^8$  ufc/ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:20-1:2

#### Domaine d'utilisation

Principalement utilisée pour la fabrication de fromage d'alpage (dose d'ensemencement de faible quantité) - combiné à une culture CM ou CMB; également utilisée pour les fromages à pâte mi-dure (au lait cru et pasteurisé). Egalement appropriée pour la fabrication de yogourt.

#### Remarques

La culture présente une viscosité onctueuse (polysaccharides). Elle est utilisée en faible quantité (avec 35-45°SH) pour le début d'acidification lors de la fabrication du fromage.

#### Fabrication de la culture d'exploitation

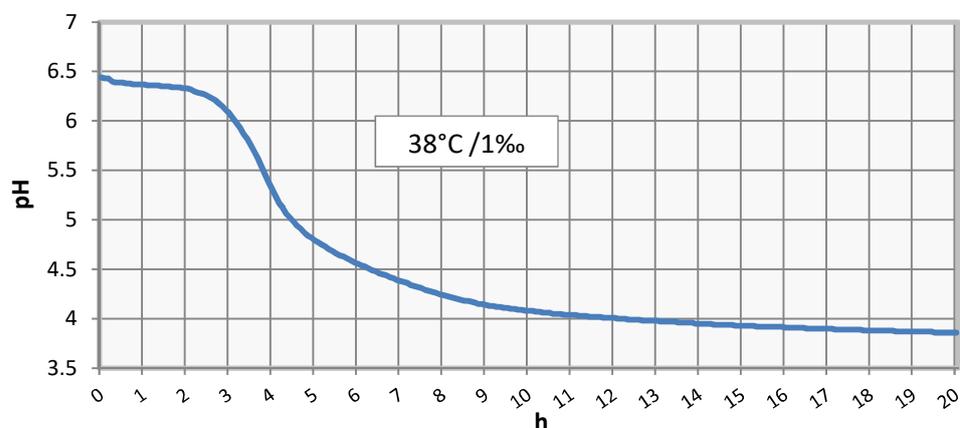
Culture pour:	<b>Fromage</b>
Milieu:	lait maigre UHT, cuit ou stérile
Ensemencement:	5-10‰
Incubation:	38-42°C/3-5 h
Voir:	<i>Info: Préparation d'une culture d'exploitation</i>

#### Utilisation de la culture d'exploitation

Pour le renforcement de l'acidification initiale lors de la fabrication de fromage à pâte mi-dure, l'inoculation est de 1-2 dl/1'000 l de lait (avec 35-45°SH, en complément d'autres cultures acidifiantes). Pour la fabrication de yogourt: l'ensemencement du lait de yogourt est généralement de 1-3%.

#### Acidification de la culture d'exploitation

5 h/42°C/1%: 38-47°SH



Milieu: poudre de lait maigre reconstitué, stérilisé. Quantité d'ensemencement: 1 ‰ température d'incubation: 38°C (+/- 0.2°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 crème 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.		