

Prop 01 Spécification

Bactéries propioniques

Description	Culture liquide composée d'un mélange défini de 4 souches de bactéries propioniques.
Composition	Milieu nutritif liquide contenant des composants de lait; antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale) <i>Propionibacterium freudenreichii</i> ≥ 10 ⁸ ufc/ml [Détection sur agar de peptone-lactosérum; 30°C; anaérobie; 7 jours d'incubation]
Domaine d'utilisation	Pour la fabrication d'Emmentaler et d'autres fromages à gros trous (ajout direct au lait de chaudière ou à la solution de présure).
Remarques	La culture présente une fermentation relativement intense de l'acide lactique en acide acétique, acide propionique et CO ₂ . De plus, lors de la maturation en profondeur, l'acide aspargique est transformé en acide acétique, acide succinique, CO ₂ et ammoniaque. La PROP 01 présente tendanciellement des valeurs en acide gras volatils et en acide propionique plus élevées ainsi qu'une formation de trous plus intense (en comparaison de la PROP 96). Elle est particulièrement appropriée pour la fabrication d'Emmentaler "type italien" (gros trous). Température recommandée pour la cave de fermentation: 21-23°C. Contrôles (proportion des acides gras volatiles dans le fromage âgé de 3 mois): - sans ajout de culture LHF: 1 part d'acide acétique pour 2 parts d'acide propionique - avec ajout de culture LHF: 1 part d'acide acétique pour 1 part d'acide propionique
Application	Ajout direct au lait de chaudière ou à la solution de présure Ensemencement: min. 3 gouttes/1000 l lait

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 trouble de couleur jaune-brun (év. sédiment) avec une odeur fraîche d'acide propionique.		
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	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 Cultures alternatives et conseils sur demande.	Téléphone Mobile Fax kulturen@agroscope.admin.ch	058 463 82 68 079 549 65 29 058 463 80 11